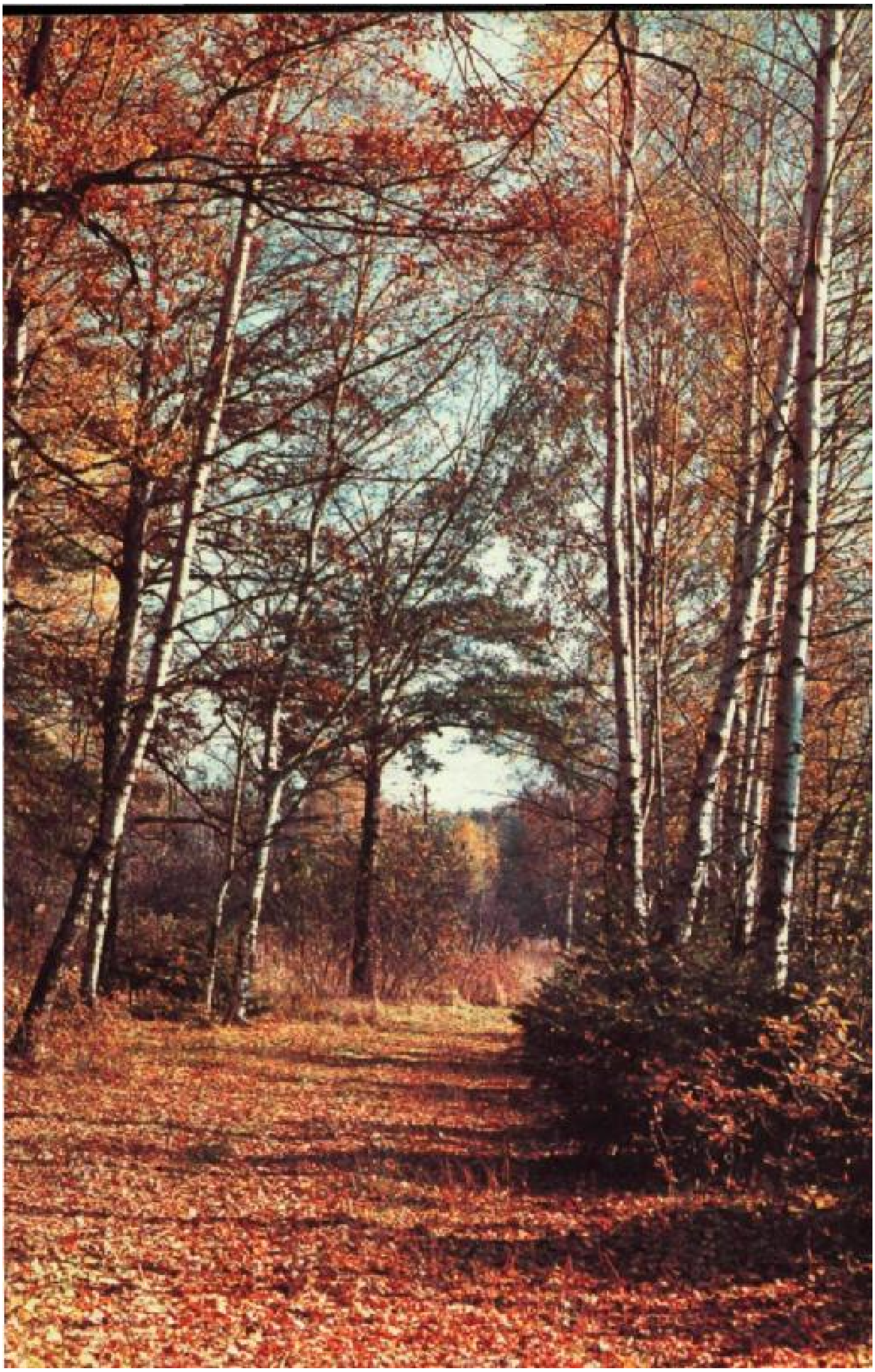
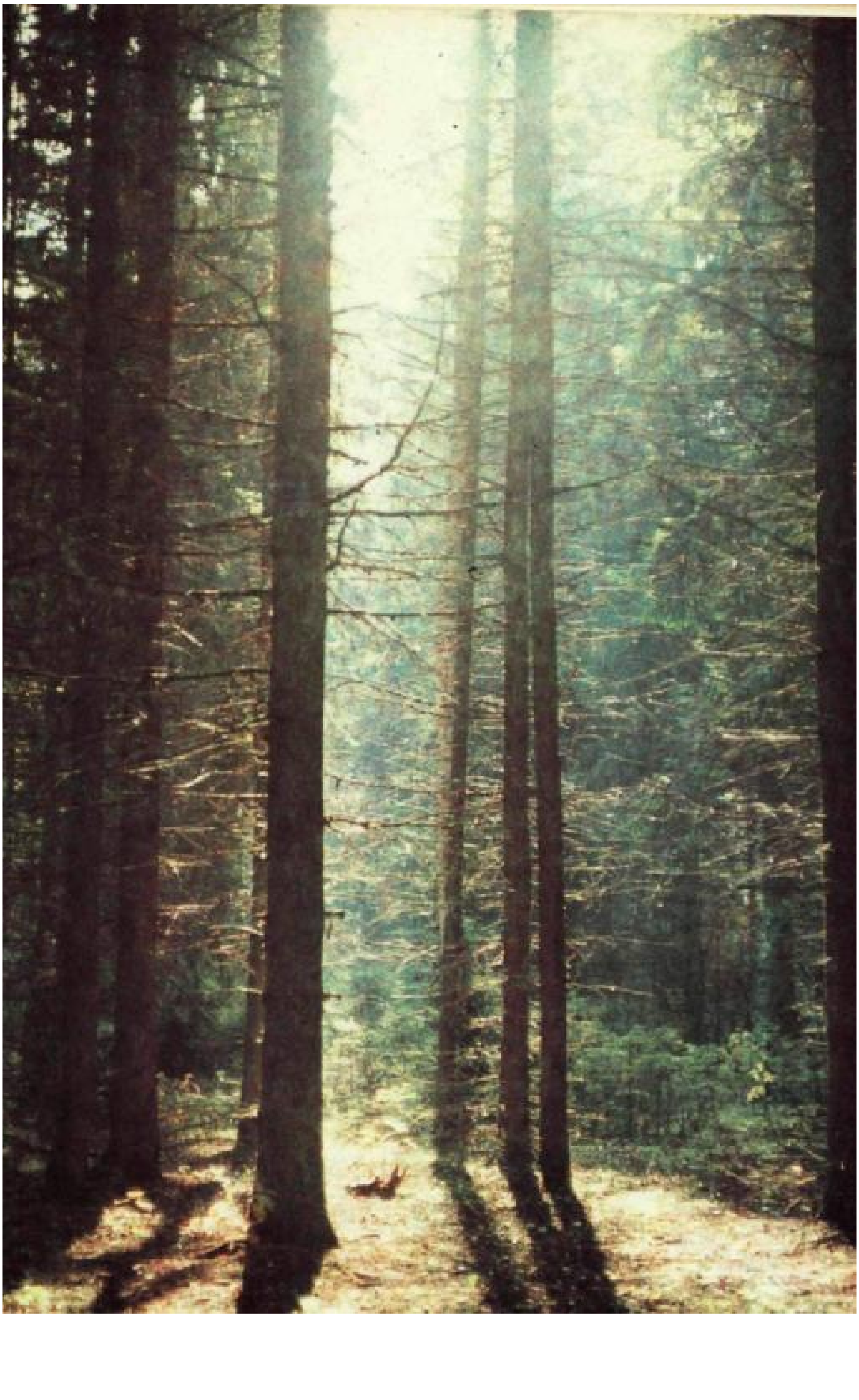
Ф. В. Федоров

ГРИБЫ





Ф.В.Федоров

ГРИБЫ

Издание третье,
переработанное и дополненное

МОСКВА РОСАГРОПРОМИЗДАТ

СОДЕРЖАНИЕ

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ГРИБНИКУ О ГРИБАХ 7
Биологические особенности грибов 7
Пищевая ценность грибов 12
Грибные отравления и первая помощь пострадавшим 13
СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 15
ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 267
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ (СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ) 288
ГРИБЫ, ЗАНЕСЕННЫЕ В КРАСНУЮ КНИГУ СССР 304
ОХРАНА ГРИБНЫХ РЕСУРСОВ 315
РАЗВЕДЕНИЕ ГРИБОВ 317
Шампиньоны на приусадебном участке 317
Выращивание летнего опенка 320
Выращивание вешенок 321
Выращивание сморчков и строчков 321
ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ . . 323
Подготовка грибов 323
Сушка грибов 323
Хранение сушеных грибов 326
Соление грибов 326
Хранение соленых грибов 327
Маринование грибов 328
Хранение маринованных грибов 330
Приготовление грибного порошка 330
КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБОВ 331
Холодные и горячие закуски 331
Первые блюда 337
Вторые блюда 347
Грибные соусы 356
ЛИТЕРАТУРА 359
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ 361

Грибы — это удивительное творение природы. Они сочетают в себе признаки растений (неподвижность, неограниченный верхушечный рост, наличие клеточных стенок и т. д.) и животных (гетеротрофный тип обмена, присущий организмам, использующим для питания готовые органические вещества, наличие хитина в клеточных стенках и др.).

На земном шаре известно свыше 100 тыс. видов грибов. Одни из них наносят вред природе и человеку (возбудители болезней, паразиты и т. п.), другие приносят немалую пользу (почвенные, играющие важную роль в создании плодоносного слоя, плесневые, необходимые для производства лекарственных препаратов, и т. п.).

Съедобные грибы — это ценный продукт питания, богатый витаминами, ферментами, экстрактивными веществами.;

В нашей стране, как и во всем мире, тысячи людей увлекаются так называемой «тихой охотой» — сбором грибов. Такое занятие помогает не только организовать здоровый отдых, но и обеспечить семью запасом ценного и вкусного продукта питания, пригодного к переработке и хранению.

Эта книга поможет грибникам значительно расширить ассортимент съедобных грибов в их корзинке, а также предостережет от опасности отравления ядовитыми видами.

ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ГРИБНИКУ О ГРИБАХ

БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ГРИБОВ

На земле произрастает около 100 тыс. видов разнообразных грибов. Подавляющее большинство их относится к мелким организмам, строение которых можно рассмотреть лишь в микроскоп. Грибов, имеющих более или менее крупные плодовые тела, на земном шаре насчитывается около 7 тыс. видов (в том числе на территории СССР— примерно 3 тыс.). Некоторые ученые считают, что половина из них может быть отнесена к съедобным грибам.

В лесах Российской Федерации растет более 300 видов съедобных грибов. По данным ленинградского миколога Б. П. Василькова, в районах Поволжья, Урала и Центра РСФСР ежегодные запасы пищевых грибов составляют примерно 160 тыс. т. **При** надлежащем использовании этих природных ресурсов можно получить немало вкусных и питательных продуктов питания — солений, маринадов, сушеных грибов и консервов.

Грибы относятся к низшим споровым растениям. Они имеют довольно простое анатомическое строение, лишены зеленой окраски (не содержат хлорофилла), не могут усваивать углекислоту из воздуха и питаются за счет готового органического вещества, находящегося в почве или другом субстрате.

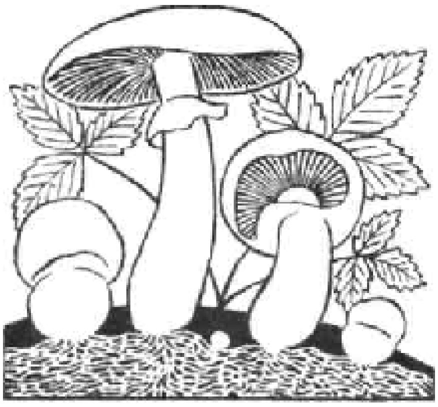
По способу питания грибы можно разделить на три основные группы: сапротрофы, симбионты и паразиты.

Грибы-сапротрофы питаются за счет разложения отмерших растительных остатков — опавших листьев, хвои, веток, древесины и т. п.

Грибы-симбионты получают питательные вещества не только из лесной подстилки, но и из корней древесных пород. Они вступают с деревьями в своеобразную форму сожительства (симбиоз), образуя на корнях деревьев так называемую микоризу, или грибокорень. Посредством микоризы грибы всасывают органические вещества, вырабатываемые деревьями. Микоризный симбиоз полезен не только для грибов, но и для деревьев. При помощи микоризы они получают из почвы воду, минеральные вещества (азот, фосфор, кальций, калий **и** т. п.).

Грибы-симбионты сожительствуют с определенными породами деревьев. Так, подосиновики растут чаще под осинами, подберезовики — под березами, дубовики — **по** соседству с дубами и т. д. Однако многие микоризные грибы могут жить не с одной, а со многими древесными породами.

Например, подосиновик образует микоризу не только с осиной, но и с березой, а белый гриб сожительствует почти с 50 видами деревьев.



ГРИБНИЦА (МИЦЕЛИЙ) И ПЛОДОВЫЕ ТЕЛА ШЛЯПОЧНОГО ГРИБА

Грибы-паразиты поражают живые ткани растительных и животных организмов, вызывая различные заболевания. Они поселяются на живой древесине многих лиственных и хвойных пород и причиняют вред лесному хозяйству. Однако чаще всего эти грибы растут на отмерших остатках древесины и питаются, как грибы-сапротрофы.

Большинство съедобных грибов относятся к сапротрофам и симбионтам, опасными паразитами являются лишь опенок осенний, опенок зимний, некоторые чешуйчатки и трутовики.

То, что в народе называют грибами и употребляют в пищу, представляет собой лишь часть грибного организма, так называемое плодовое тело (шляпки и ножки).

Самой существенной частью гриба является грибница, или мицелий, на котором образуются эти тела.

Грибница состоит из очень тонких ветвящихся паутинистых нитей (гиф). Ее редко можно увидеть на поверхности почвы. Обычно она скрыта внутри питательного субстрата (почвы, древесины и т.п.). Отдельные гифы настолько малы, что их невозможно увидеть невооруженным глазом. Они бывают заметны лишь в скоплениях в виде пушистого войлочного налета. Если рассмотреть гифы мицелия под микроскопом, то легко убедиться, что они состоят из участков, разделенных на клетки.

Плодовые тела недолговечны. Они живут 5—10 суток, а грибница существует несколько десятков и даже сотен лет (например, у опенка зимнего). Она хорошо переносит такие неблагоприятные условия, как сильный мороз, засуху. При этом грибница прекращает рост и развитие, как бы замирает. С наступлением благоприятных условий она пробуждается и продолжает свое развитие. Разрастаясь, грибница выделяет особые вещества — ферменты, под действием которых происходит разложение субстрата. Гифы мицелия всасывают питательные вещества из окружающей среды всей своей поверхностью, играя, таким образом, роль корней.

Когда поверхность грибницы, разрастаясь, сильно увеличивается, она способна поглощать больше питательных веществ из окружающей среды. Наступает период образования плодовых тел — органов спорообразования.

Грибница обычно развивается от исходной точки лучеобразно во всех направлениях, при этом обычно растут концы гиф. В период плодоношения на периферии грибницы плодовые тела нередко располагаются более или менее правильными кругами. Такое расположение грибов в народе называют «ведьмиными кольцами» или «ведьмиными кругами».

Плодовые тела грибов по форме и размерам бывают весьма разнообразны. Например, у шляпочных грибов они состоят из шляпок и ножек; у трутовиков они бывают копытообразные, языковидные, с ножками и без ножек (сидячие); у дождевиков — шаровидные, грушевидные, булавовидные; у пецициевых — чашевидные, кубковидные, уховидные; у рогатиковых — вет-

вистые, в виде кустиков, булавовидные; у трюфелей — клубневидные и т. **п.**

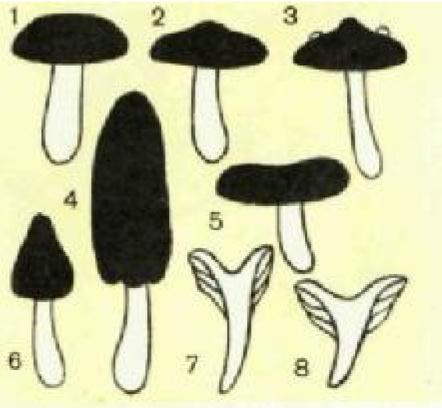
У **шляпочного гриба** главная часть плодового тела — ш л я п к а. На ней расположены органы, производящие споры, посредством которых грибы размножаются. Форма шляпки у разных грибов очень сильно варьирует. Кроме того, она изменяется с возрастом. У молодого гриба шляпка чаще бывает округлой, яйцевидной, колокольчатой. С такой шляпкой легче пробиться сквозь толщу почвы и лесной подстилки. С возрастом шляпка расправляется и меняет форму, становится плосковыпуклой, плоской или ворончатой, т. е. характерной для данного вида гриба. При определении вида гриба необходимо учитывать эти возрастные изменения.

Сверху шляпка покрыта к о ж и ц е й (кутикулой). Она предохраняет гриб от неблагоприятных условий. Окраска кожицы бывает самая разнообразная: красная, серая, коричневая и т. п. Она может изменяться в зависимости от возраста гриба, времени года, погодных и почвенных условий.

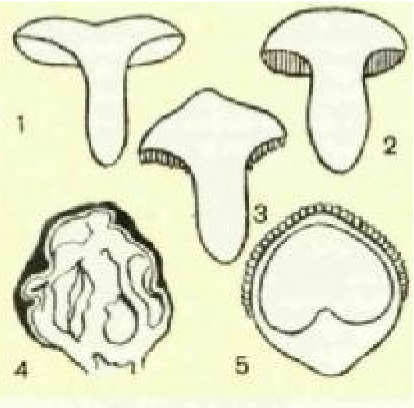
Под кожицей в шляпке расположена м я к о т ь. Толщина ее зависит от вида гриба. Например, у белого гриба она достигает нескольких сантиметров, а у ложноопенка Кандоля измеряется миллиметрами. Цвет мякоти бывает беловатый, беловато-желтый, у некоторых грибов изменяется на изломе от соприкосновения с воздухом. Так, у дубовика и синяка мякоть синеет, у груздя синеющего лиловеет, у млечника блеклого сереет, а у млечника темно-бурого становится оранжевой. Мякоть грибов различных видов имеет специфический вкус и запах.

Ниже мякоти в шляпочном грибе расположен спороносный слой— г и м е н и й. Он распространяется по поверхности особых выступов — г и м е н о ф о р о в. У трубчатых грибов гименофор состоит из трубо-

ФОРМЫ ПЛОДОВЫХ ТЕЛ:
1 — шляпочная; *2* — копытообразная; *3* — шарообразная; *4* — грушевидная; *5* — булавовидная; *6* — чашевидная; 7 — кубковидная; *8* — ушковидная; *9* — ветвистая; *10* — клубневидная



ФОРМЫ ШЛЯПОК ГРИБОВ:
1 — выпуклая; *2* — плосковыпуклая; *3*— с бугорком и бородавками (хлопьями); *4* — яйцевидная; *5* — вдавленная; *6* — колокольчатая; 7, *8* — воронковидные (в разрезе)



ПРОДОЛЬНЫЙ РАЗРЕЗ ГРИБА:
1 — пластинчатого; *2* — трубчатого; *3*— ежовикового; *4* — сморчкового; *5* — дождевикового

чек или ячеек; у пластинчатых — из пластинок; у лисичковых — из жилок, складок; у ежовиковых — из сосочков или шипиков, похожих на колючки ежа.

Важным признаком для определения грибов считается расположение гименофора по отношению к ножке. У некоторых пластинчатых грибов пластинки бывают совершенно свободны, т. е. не доходят до ножки, у других они прирастают к ножке, у третьих — спускаются — нисходят по ножке, у четвертых — примыкают к ней зубцом, у пятых — пластинки образуют вокруг ножки хрящеватое кольцо.

П л а с т и н к и грибов могут быть узкие, широкие, толстые, тонкие, частые, редкие, иногда они соединяются между собой перемычками, в этом случае гименофор принимает перистый или ячеистый вид.

У трубчатых грибов важными признаками являются цвет трубочек, форма, цвет и размеры их отверстий; у ежовиковых — размер и форма шипиков.

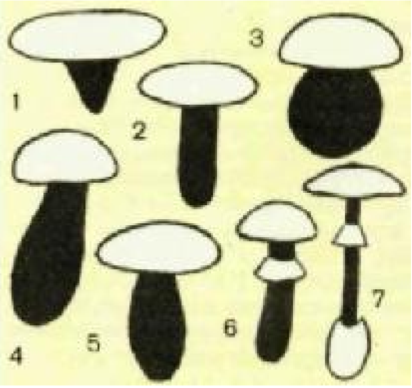
Строение н о ж к и гриба — также важный признак для определения видов. Преобладающей формой ножки является цилиндрическая и обратнобулавовидная. Встречаются грибы с веретеновидной и корневидно-вытянутой ножкой. У некоторых грибов (мухоморов, зонтиков, паутинников) ножка у основания клубневидно вздутая, причем вздутие иногда резко обособляется от остальной части ножки.

Снаружи ножка обычно имеет покровы, сходные с кожицей шляпки. Однако она может быть гладкой, тонковолокнистой, чешуйчатой, покрытой своеобразным рисунком в виде сетки. Внутри ножка бывает плотной или полой. У некоторых грибов внутренняя полость ножки выстлана рыхлой губчатой мякотью.

У мухоморов, толкачиков в ранней стадии плодовое тело бывает заключено в общую оболочку, или покрывало. По мере роста грибов оно разрывается и образует при основании ножки своеобразный чехол, или мешковидное влагалище (в о л ь в у), а на поверхности шляпки — хлопьевидные лоскутки, или бородавки.

У мухоморов, опенка летнего

РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЛАСТИНОК:
1,3 — приросшие к ножке; *2* — приросшие зубцом; *4,* 7, *8* — нисходящие по ножке; *5* — прикрепленные к хрящеватому выступу; *6* — свободные



ФОРМЫ НОЖЕК ГРИБОВ:
1 — суженная книзу; *2* — цилиндрическая; 3 — клубневидная; *4* — утолщенная; 5 — вздутая; 6 — с кольцом; 7 — с влагалищем

и осеннего, шампиньонов и некоторых других грибов молодая шляпка снизу бывает закрыта своеобразной пленкой — кортиной, или частным п о к р ы в а л о м. В дальнейшем эта пленка отрывается от краев шляпки и повисает на ножке в виде кольца. У паутинников частное покрывало паутинистое, с возрастом оно исчезает и оставляет на ножке более или менее заметные полоски.

В спороносном слое плодовых тел развиваются с п о р ы — очень мелкие одноклеточные образования. Споры имеют разнообразную форму: шарообразную, эллипсоидную, веретеновидную, угловатую, звездообразную и т. д. Величина спор измеряется микронами. Количество их в плодовом теле исчисляется миллионами и даже миллиардами. Например, одно плодовое тело дождевика гигантского рассеивает около 7 млрд. спор. У грибов одного вида окраска спор обычно одинаковая: белая, желтая, желто-бурая, коричневая, фиолетовая и почти черная. Поэтому по цвету спор можно определить, к какому виду относится гриб.

Отдельные споры нельзя разглядеть без микроскопа, однако их цвет можно определить по споровому порошку. Для этого надо обрезать ножку зрелого гриба вровень с краями шляпки, положить шляпку на лист бумаги спороносным слоем вниз и накрыть стаканом или блюдцем. Через несколько часов под шляпкой окажутся высыпавшиеся споры в виде тонкого порошка.

Споры сохраняют свою жизнеспособность длительное время, в отдельных случаях — 20 лет и более. Они служат для расселения и размножения грибов. Распространение спор происходит посредством ветра, воды, насекомых и животных. Попадая в благоприятные условия, споры прорастают, образуют мицелий и дают начало новому грибу.

Размножаются грибы не только спорами, но и кусочками грибницы и плодового тела, которые способны образовывать новые клетки, т. е. давать начало новому мицелию. Этот способ размножения используется при искусственном разведении грибов (например, шампиньонов, летних опенков, вешенок и др.).

По строению и способу размножения грибы делятся на классы, порядки, семейства. Съедобные грибы относятся к 2 классам: базидиальным и сумчатым. Характерным признаком базидиальных грибов является наличие у них особых образований — базидий, на которых появляются 2—4 базидиоспоры. У пластинчатых грибов базидий расположены на пластинках, у трубчатых — на внутренней поверхности трубочек, у ежовиковых — на наружной поверхности шипиков, у дождевиковых—внутри плодового тела. Сумчатые грибы характеризуются наличием у них особых сумок (асков), внутри которых образуются аскоспоры. Обычно в каждой сумке бывает по 8 аскоспор. Сумки со спорами находятся на поверхности шляпок (у сморчков, строчков, сморчковых шапочек, пециц) или внутри плодового тела (у трюфелей).

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Грибы — ценный пищевой продукт. Они не только вкусны и ароматны, но и питательны. Как известно, в жизнедеятельности человеческого организма важную роль играют белки, жиры, углеводы, различные минеральные соли и витамины. Все эти вещества содержатся в грибах. По питательности грибы приравниваются к хорошо выпеченному хлебу, фруктам и овощам. По химическому составу съедобные грибы несколько отличаются от других продуктов растительного происхождения: в них отсутствует растительный крахмал, из группы углеводов содержатся гликоген (животный крахмал) и сахара, которые придают им сладковатый вкус. Особенно много Сахаров в трубчатых грибах (белом, подберезовике, маслятах и др.). В ножках грибов Сахаров больше, чем в шляпках.

В состав грибов входят азотистые вещества, в том числе белковые соединения. Азотистых веществ в них больше, чем в мясе, яйцах, горохе, ржи. Одни виды грибов богаче белками, другие несколько беднее. Например, дождевик гигантский содержит белковых веществ 6,6% от сырой массы, белый гриб — 4,6, подберезовик — 3,9, лисичка настоящая и опенок осенний — по 3,2, масленок лиственничный — 1,9, масленок поздний — 1,7%. Белковые вещества в плодовом теле распределены неравномерно: в шляпке их больше, чем в ножке.

Жиров содержится от 1 до 6 %. В их состав входят весьма необходимые для человека компоненты: лецитин, провитамин D, а также некоторые жирные кислоты. Все они хорошо усваиваются организмом. Наибольшее количество жиров содержится в плодоносном слое шляпки, в ножке их меньше.

Грибы очень богаты экстрактивными веществами, придающими им своеобразный вкус и запах, а также ферментами, которые способствуют лучшей переваримости пищи.

В золе грибов обнаружены калий, фосфор, магний, натрий, железо, сера, хлор. Наиболее богаты грибы такими ценными для человека веществами, как калий, фосфор, сера.

Почти все съедобные грибы содержат витамины А, В, В,, B_2, С, D и РР. Например, как показали исследования, грибы по содержанию витамина В, не уступают зерновым продуктам, витамина РР в них столько же, сколько его имеется в дрожжах, печени, а витамина D не менее, чем в сливочном масле высшего качества.

Переваримость и усвояемость грибов несколько ниже, чем других продуктов растительного происхождения. Объясняется это присутствием в тканях грибов труднопереваримой особой грибной клетчатки — фунгина, сходного по химическому составу с хитином насекомых. Для улучшения перевари-

мости и усвояемости грибов рекомендуется их хорошо измельчать.

Умело приготовленное грибное блюдо очень полезно для человека. Вкус грибов возбуждает аппетит, вызывает хорошее отделение желудочного сока, улучшает работу желез внутренней секреции.

Однако грибы полезны не всем. Врачи не рекомендуют употреблять их при острых и хронических заболеваниях желудка, кишечника, желчного пузыря, поджелудочной железы, а также хронической почечной недостаточности.

Некоторые люди обладают повышенной чувствительностью к грибам. Грибные блюда вызывают у них резкие боли в животе, рвоту, понос. На теле появляется сыпь, вызывающая зуд. В этом случае грибы употреблять не следует.

По питательности и вкусовым качествам грибы условно делят на 4 категории.

К первой категории относятся ценные и вкусные виды. Например, рыжики, грузди настоящий и желтый, белый гриб.

Ко второй категории относятся хорошие и довольно ценные грибы, но несколько уступающие по качеству предыдущим. Например, березовики настоящий и розовеющий, осиновики и др.

Грибами третьей категории считаются виды не очень плохие, но и не очень хорошие на вкус, словом «середнячки», которые собирают только в «безгрибье», когда лучших грибов бывает мало. Например, березовик болотный, моховик зеленый, млечник и др.

К четвертой категории причисляют грибы с невысокими вкусовыми качествами, которые подавляющее большинство грибников обычно обходит, а собирают их в редких случаях лишь отдельные любители. К таким грибам относятся, например, лисички ложные, скрипицы, грузди перечные и т. п.

Грибы первой — четвертой категорий подразделяются на съедобные и условно съедобные.

К съедобным грибам относятся такие грибы, у которых плодовые тела не содержат горечи, вредных веществ или неприятного запаха. Их можно варить, жарить и есть сразу после сбора, очистки и промывки, без предварительной обработки.

Условно съедобными грибами считаются такие, которые содержат горькие или вредные вещества, обладают неприятным запахом и т. д. Употреблять их в пищу можно лишь после длительного вымачивания, отваривания и обязательного удаления отвара или после засолки.

ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПОСТРАДАВШИМ

Отравление может быть вызвано употреблением в пищу ядовитых грибов, таких, как бледная поганка, мухоморы белый и вонючий, пантерный, красный, и некоторых других. Они очень опасны, так как сохраняют свои ядовитые свойства после вымачивания, отваривания, сушки, засола, маринования и других способов переработки. Чтобы уберечься от отравления этими грибами, надо научиться хорошо распознавать их по внешним признакам, безошибочно отличать съедобные грибы от несъедобных и ядовитых.

Наиболее тяжелым является отравление бледной поганкой. Этот гриб содержит в себе белковое ядовитое вещество — фаллоидин, который имеется во всех частях гриба. Фаллоидин, проникнув в кровеносную систему человека, разрушает и растворяет красные кровяные тельца, вследствие чего в организме происходят необратимые изменения. Достаточно проглотить 1/4 часть шляпки бледной поганки, чтобы вызвать смертельное отравление.

Признаки отравления бледной поганкой проявляются спустя 7—40 ч. Начинается головная боль, головокружение, возникает чувство беспокойства. Затем ощущаются боли в желудке, появляются

понос, рвота, судороги и похолодение конечностей. Все это сопровождается общей слабостью, замедлением пульса, появлением обильного холодного пота.

Мухоморы (красный, пантерный и др.) содержат токсины мускарин и мускаридин. Отравление этими ядами проявляется через 0,5—2 ч, иногда через 10 ч. Признаки отравления: тошнота, рвота, жажда, кровавый понос, обильные потоотделение и слезотечение, общая слабость. Иногда появляются состояние опьянения, головокружение, бред, галлюцинации. Пульс замедленный, одышка, зрачки сужены, могут возникнуть судороги. Особенно сильно действуют мухоморы на детей, стариков и людей, страдающих болезнями сердца и почек.

Отравление возможно и условно съедобными грибами, например сморчками, строчками, а также другими, если нарушена технология приготовления. В строчках и сморчках могут содержаться ядовитые вещества. Попав в организм человека, они вызывают отравление, иногда со смертельным исходом. Признаки отравления сморчковыми грибами дают о себе знать через 2—6 ч. Появляются тошнота, боли в животе, иногда кровавый понос, ощущается сильная жажда и общая слабость.

Отравиться можно также съедобными грибами, если они старые или долго пролежали. В старых и лежалых грибах начинается процесс разложения и появляются ядовитые продукты распада белков.

Часты случаи отравления недоваренными или неусолившимися грибами.

При первых признаках отравления, даже легкого, надо немедленно вызвать скорую медицинскую помощь либо отправить пострадавшего в больницу. До .прибытия врача больному следует оказать первую помощь.

Прежде всего необходимо очистить желудок и кишечник больного от пищи, дав пострадавшему выпить 4—5 стаканов холодной кипяченой воды или содового раствора (1 чайная ложка питьевой соды на 1 стакан кипяченой воды). После этого необходимо вызвать рвоту, раздражая обратным концом чайной ложки или пальцем корень языка и глотку. Эту процедуру надо повторить несколько раз. Наряду с промыванием желудка больному следует дать слабительное, например сернокислую магнезию или английскую соль (2 столовые ложки на стакан воды). После этого больного надо уложить в постель на живот, к ногам положить грелку.

При отравлении грибами, содержащими мускарин, применяют 1—2 г настойки белладонны, дают пить холодный крепкий чай, кофе, молоко, простоквашу, подсоленную воду.

При появлении судорог икроножных мышц рекомендуется на голени положить горчичники.

До осмотра врачом отравившемуся нельзя употреблять пищу. Категорически противопоказаны любые спиртные напитки, так как алкоголь способствует ускорению всасывания в организм ядовитых веществ.

Остатки использованных в пищу грибов, а также очистки от них надо обязательно сохранить до прихода врача, что поможет выяснить причину отравления и назначить правильное лечение.

СЪЕДОБНЫЕ И УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

РЫЖИК СОСНОВЫЙ.
РЫЖИК БОРОВОЙ

Lactar1us del1c1osus (Fr.) S. F. Gray var. p1n1 Vass1lk.

Гриб широко распространен в Российской Федерации. Встречается большей частью в молодых насаждениях сосны и лиственницы, а также в изреженных сосновых борах. Предпочитает песчаные почвы. Плодоносит с конца июля по октябрь (до первых сильных заморозков) . В благоприятные годы плодовые тела образуются обильно.

Шляпка до 17 см в диаметре, сначала округло-выпуклая, потом широковоронковидная, оранжево-красная, с концентрическими, более темными оранжевыми зонами, выцветающая. Края шляпки сначала загнутые, затем прямые.

Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, на изломе зеленеет, пресная на вкус.

Млечный сок обильный, оранжево-желтый, неедкий, со смолистым запахом, на воздухе зеленеет.

Пластинки приросшие к ножке, желто-оранжевые, при надавливании зеленеют. Споровый порошок желтый. Споры широкоовальные, бородавчатые, светло-кремовые.

Ножка цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, при прикосновении зеленеющая, 2—6 см длины, до 2 см толщины. Мякоть внутри белая.

Гриб съедобен, первой категории. Употребляется свежим, соленым, консервированным и маринованным. В засолке сохраняет свою яркую окраску. Солить его лучше без вымачивания и промывки, сухим способом, без каких-либо добавок.

РЫЖИК ЕЛОВЫЙ.
ЕЛОВИК

Lactar1us del1c1osus (Fr.) S. F. Gray
var. p1n1 Vass1lk.

Растет в молодых ельниках одновременно с рыжиком сосновым. Встречается иногда очень большими колониями. При благоприятных условиях сбор грибов на одном и том же месте можно проводить через каждые 3—4 дня.

Шляпка более тонкая, чем у рыжика соснового, рыжевато-оранжевая или синевато-зеленоватая. Зоны на шляпке менее заметные.

Мякоть гриба ломкая, рыхлая, на вкус пресная. Млечный сок морковно-красного цвета.

Ножка одного цвета со шляпкой или немного светлее ее.

Гриб съедобен, первой категории. Употребляется так же, как рыжик сосновый. В засоле зеленеет.

Соленые рыжики по калорийности превосходят куриные яйца и говяжье мясо. Один из наиболее легкоусвояемых грибов.

РЫЖИК СОСНОВЫЙ

РЫЖИК ЕЛОВЫЙ

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ. ГРУЗДЬ СЫРОЙ

Lactar1us res1mus (Fr.) Fr.

Встречается в березняках или в лесах с примесью березы довольно редко, но иногда большими группами. Плодоносит с июля по сентябрь.

Шляпка крупная, до 20 см в диаметре, сначала белая, округло-выпуклая или почти плоская, потом воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем, слабо-желтоватая, с едва заметными водянистыми зонами.

Поверхность шляпки в сырую погоду очень слизистая, за что в Поволжье этот гриб называют «сырым груздем».

Мякоть гриба белая, плотная, со специфическим ароматом. Млечный сок белый, острый, горького вкуса, соприкасаясь с воздухом, становится серно-желтым.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, с желтоватым краем, широкие, редкие. Споровый порошок желтоватый. Споры широкоэллипсоидные, почти шаровидные, шиповатые.

Ножка довольно толстая, до 5 см длины, голая, белая, иногда с желтоватыми пятнами, при созревании внутри полая.

Условно съедобный гриб. По хозяйственной ценности относится к первой категории.

Идет в государственные заготовки. Употребляется для соления. реже для маринования.

Соленые грузди по калорийности почти вдвое превосходят говядину среднего качества, куриное мясо и втрое — цельное молоко.

В сухом веществе шляпки груздя содержится: белков 32,2%, жиров — 6,9, Сахаров — 4,2, экстрактивных веществ — 5,8% и др.

Из-за едкого сока грузди перед засолом рекомендуется вымачивать и отваривать. Отвар при этом сливают.

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ. ПОДГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ

Lactar1us scrob1culatus (Fr.) Fr.

Растет преимущественно в березовых, реже в хвойных лесах в июле — сентябре, порой очень большими семьями.

Шляпка до 20 см в диаметре, мясистая, плотная, влажная, в сырую погоду слизистая, липкая, сначала округло-выпуклая, затем распростертая, воронковидная, с завернутым вниз мохнатым краем. Поверхность шляпки золотисто-желтая, с нерезко выраженными темными концентрическими зонами.

Мякоть гриба белая, от прикосновения желтеющая. На разрезе выделяется очень едкий белый млечный сок, который на воздухе желтеет (в дождливую погоду не изменяется).

Пластинки нисходящие по ножке, беловатые или кремовые. Споровый порошок желтоватый. Споры почти шаровидные, мелкобородавчатые.

Ножка короткая, 4—5 см длины, до 3 см толщины, книзу суженная, бледно-желтая с темными пятнами, слизистая.

Гриб условно съедобен, первой категории. Употребляется соленым и маринованным. По вкусу не уступает груздю настоящему.

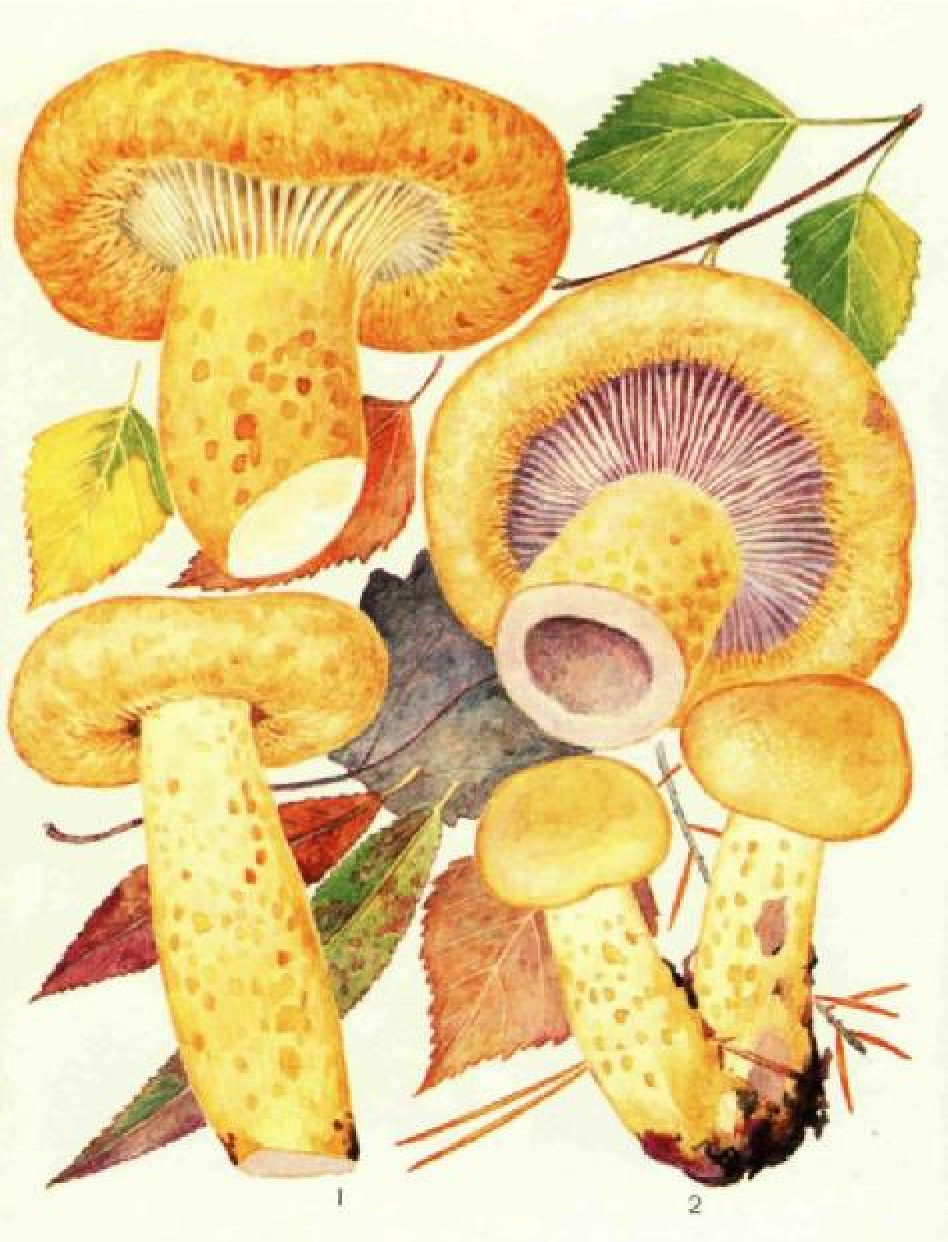
ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ. РЫЖИК ДУБОВЫЙ

Lactar1us 1nsulsus (Fr.) Fr.

Встречается под дубом и лещиной на гумусовых суглинках в июле — сентябре. Довольно редок, однако в иные годы появляется очень большими семьями.

Шляпка мясистая, до 17 см в диаметре, сначала плоскоокруглая, потом воронковидная, иногда неправильная, с волнистым загнутым краем. Поверхность голая, желто-оранжевого цвета, с более или менее ясными концентрическими зонами.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ



1.ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ. *2.* ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ

1. ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ. 2. ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ

Мякоть плотная, белая, желтеющая на разрезе. Млечный сок белый, на воздухе не изменяется, на вкус очень горький.

Пластинки нисходящие по ножке, сначала белые, потом бледно-охристые, выцветающие. Споровый порошок желтоватый. Споры сферические, щетинистые.

Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, беловатая с желтоватыми углубленными пятнами, при созревании полая.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется только соленым.

ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ. СОБАЧИЙ ГРУЗДЬ

Lactar1us reprasentaneus Br1tz.

Растет под березой и ивой в сырых местах лиственных, хвойных и смешанных лесов единичными экземплярами или группами в конце июля — августе, встречается довольно редко.

Шляпка по форме похожа на шляпку груздя настоящего, желтоватая, с торчащими волосками, по краям мохнатая.

Мякоть белая, плотная, горьковатая, запах грибной, приятный, млечный сок белый, на воздухе становится лиловым.

Пластинки частые, узкие, нисходящие по ножке, бледно-желтые. Споровый порошок желтоватый.

Ножка до 7 см длины и до 3 см толщины, бледно-желтая с пятнами, внутри рыхлая, при созревании полая, от прикосновения синеет.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется только соленым.

ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ. ГРУЗДЬ ТОПОЛЕВЫЙ

Lactar1us controversus (Fr.) Fr.

Местообитание этого гриба — осиновые и тополевые (осокоревые) леса. Встречается довольно редко, обычно группами, в июле — сентябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, потом воронковидная, с завернутыми вниз бахромчатыми краями, грязновато-белая, с более или менее ясными розоватыми или водянистыми концентрическими зонами, в сырую погоду слизистая, липкая.

Мякоть белая, без запаха, жгучего вкуса. Млечный сок белый, не изменяющийся на воздухе.

Пластинки нисходящие по ножке, беловатые или слегка розоватые, очень частые. Споровый порошок белый с розоватым оттенком. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 5 см длины и до 3 см толщины, плотная, к основанию суженная, белая или одного цвета со шляпкой, вверху мучнистая.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется только соленым.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ. ЧЕРНЫШ. ЧЕРНУХА. ЦЫГАН

Lactar1us necator (Fr.) Karst.

Искать этот гриб следует в различных лесах под березами. Селится он чаще всего на изреженных, хорошо освещенных мшистых местах, вдоль просек и дорог, около вырубок. Часто встречается в Поволжье, в благоприятные годы большими семьями — до 100 и более экземпляров на одном месте. Растет в августе — октябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, толстая, мясистая, плотная, слизистая, липкая, вначале плосковыпуклая, потом воронковидная, оливково-бурого, почти черного цвета, со слабо заметными концентрическими зонами, у молодых края шляпки волосистые, завернутые вниз.

Мякоть белая, на изломе буреющая, острого вкуса. Млечный сок белый, жгуче-острый.

Пластинки нисходящие по нож-

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

ке, грязновато-белые или кремовые, потом желтоватые, частые, тонкие.

Споровый порошок бледно-кремовый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 6 см длины и до 2,5 см толщины, плотная, потом полая, книзу суженная, буровато-зеленая, с вдавленными пятнами.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Однако по вкусовым качествам превосходит волнушку розовую и волнушку белую, отнесенные ко второй категории. Идет в государственные заготовки. Употребляется главным образом соленым, а также свежим. Соленый гриб приобретает красивый темно-вишневый цвет.

По урожайности занимает одно из первых мест.

ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ

Lactar1us p1peratus (Fr.) S. F. Gray

Растет в широколиственных лесах с примесью дуба и березы в июле — октябре, встречается часто и довольно большими группами.

Окраска гриба сначала белая, потом с желтоватым оттенком. Шляпка до 20 см в диаметре, мясистая, плотная, сначала плоская, с завернутым краем, потом воронковидная, матовая, сухая.

Мякоть белая, на разрезе становится голубовато-синей, остро-перечного вкуса. Млечный сок очень обильный, белый. На воздухе голубеет.

Пластинки белые или кремовые, очень частые, узкие, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры широкоовальные, шиповатые.

Ножка до 8 см длины, до 2,5 см толщины, плотная, гладкая, белая, иногда с вдавленными пятнами.

Условно съедобен, четвертой категории. Употребляется соленым.

ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ

Lactar1us pergamenus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных и лиственных лесах, иногда большими группами. Плодоносит в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала плосковыпуклая, затем воронковидная, морщинистая или гладкая, белая, к старости желтеющая.

Мякоть белая, горькая, млечный сок обильный, белый, на воздухе не изменяет своей окраски.

Пластинки нисходят по ножке, очень частые, желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длинная (не меньше диаметра шляпки), плотная, белая, снизу суженная.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется только соленым.

СКРИПИЦА. СКРИПУН. МОЛОЧАЙ

Lactar1us vellereus (Fr.) Fr.

Растет обычно под березой и в смешанных лесах с июля до сентября, часто большими группами.

Окраска всего гриба молочно-белая, слабожелтеющая. Шляпка до 20 см в диаметре, очень мясистая, плотная, в молодом возрасте плоская, потом воронковидная, слабоопушенная, с желтыми пятнами.

Мякоть очень горькая на вкус. Млечный сок обильный, жгуче-едкий, на воздухе медленно желтеет.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремовые, нечастые. Споровый порошок белый. Споры почти округлые, мелкошиповатые.

Ножка короткая — до 6 см длины и до 3,5 см толщины, плотная.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется соленым.

Скрипица редко повреждается насекомыми.

1. ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ. 2. ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ

СЕРУШКА. СЕРУХА. ПОДОРЕШНИК. ПОДОРОЖНИЦА

Lactar1us flexuosus (Fr.) S. F. Gray

Гриб чаще всего можно найти в березняках или осинниках на супесчаных или суглинистых почвах, в сыроватых низинах, на которых застаиваются талые воды. Растет группами, иногда довольно значительными, с июля до поздней осени.

Шляпка сравнительно небольшая— до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом воронковидная, с неровными волнистыми краями, серовато-фиолетовая со свинцовым оттенком, с заметными темными концентрическими зонами.

Мякоть белая, плотная. Млечный сок водянистого или белого цвета, не изменяющийся на воздухе, на вкус очень едкий.

Пластинки нисходящие по ножке, сравнительно редкие и толстые, бледно-желтоватые. Споры почти шаровидные, бородавчатые, в массе желтоватые.

Ножка длиной до 8 см, толщиной до 2 см, светло-сероватая, иногда вздутая, сначала плотная, потом полая.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется соленым.

ГОРЬКУШКА. ГРУЗДЬ ГОРЬКИЙ

Lactar1us rufus (Fr.) Fr.

Растет на лесной подстилке в различных лесах: сосняках, ельниках с березой, лиственных с подлеском из лещины. Встречается одиночно и небольшими группами с июня по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала плосковыпуклая, потом воронковидная, с выступающим бугорком или сосочком в центре, сухая, голая, красновато-коричневая.

Мякоть довольно плотная, сначала беловатая, потом палевая. Млечный сок водянисто-белый, жгуче-острый, со слабым запахом древесины, на воздухе не изменяется.

Пластинки нисходящие по ножке, сначала бледно-красновато-желтые, потом бурые с беловатым налетом. Споровый порошок белый. Споры широкоовальные, бородавчатые.

Ножка длинная — до 8 см, толщиной 1 —1,5 см, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, сначала плотная, затем полая, при основании пушисто-волокнистая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется соленым. Солить лучше со специями. Молодые грибы можно мариновать.

КРАСНУШКА

Lactar1us subdulc1s (Fr.) S. F. Gray

Встречается довольно часто в лиственных и хвойных лесах, обычно на мшистых местах, группами, иногда очень большими, в июле — октябре.

Шляпка небольшая — до 8 см в диаметре, сначала плосковыпуклая, с загнутыми вниз краями, затем воронковидная, часто с бугорком посредине, красно-бурая или желтовато-бурая, сухая, тонкомясистая.

Мякоть буровато-желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе становится водянисто-белым, у молодых грибов неедкий, у старых — горький и едкий, с неприятным запахом.

Пластинки приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней, сначала желтоватые или чуть розоватые, затем красноватые, частые. Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка до 6 см длины, до 1,5 см толщины, ровная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, иногда мучнистая.

Гриб условно съедобен, четвер-

СКРИПИЦА

1. СЕРУШКА. 2. ГОРЬКУШКА. 3. КРАСНУШКА

подмолочник

той категории. Употребляется соленым.

Краснушка внешне похожа на подмолочник и горькушку, от которых отличается меньшими размерами и тонкомясистой шляпкой.

ПОДМОЛОЧНИК. МОЛОЧАЙ

Lactar1us volemus (Fr.) Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах, часто около гнилых пней, под кустами лещины, на мшистых местах, встречается довольно редко, единичными экземплярами и небольшими группами.

Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка мясистая, плотная, до 10 см в диаметре, плосковыпуклая, в центре немного воронковидная, вдавленная, голая, сухая, красновато-бурая или желто-бурая, иногда растрескивающаяся.

Мякоть белая, на разрезе буреющая, вкус пресный. Млечный сок очень обильный, белый, на воздухе буреет, а затем делается черным и тягучим, как резина, на вкус сладковатый.

Пластинки приросшие к ножке или слабонисходящие по ней, сначала желтоватые, затем коричневатые, тонкие, частые, от прикосновения буреют.

Споровый порошок белый. Споры округлые, с редкими бородавками.

Ножка до 10 см длины, до 2,5 см толщины, ровная или несколько вздутая посредине, одного цвета со шляпкой или немного светлее ее.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется в свежем и соленом виде. Собирать следует только молодые грибы, старые приобретают селедочный запах и неприятный вкус.

Грибы не повреждают личинки насекомых, так называемые черви.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ. ВОЛЖАНКА

Lactar1us tormmosus (Fr.)
S. F. Gray

Растет в лиственных и смешанных лесах под березами с июня по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, розовая или розовато-красная, с ясно выраженными концентрическими зонами, шерстисто-волокнистая, с завернутым лохматым краем, в середине вдавленная, зрелая — воронковидная, влажная, в сырую погоду слизистая, клейкая.

Мякоть рыхлая, палевая, очень острого вкуса. Млечный сок белый, горький.

Пластинки нисходящие по ножке, кремовые или бледно-охристые с розоватым оттенком, тонкие. Споровый порошок белый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 7 см длины и до 2 см толщины, ровная или книзу суженная, полая, гладкая, бледно-розовая.

Гриб условно съедобен, второй категории. Идет в государственные заготовки. Употребляется свежим, соленым и маринованным. Соленые грибы можно есть не ранее чем через 40—50 дней после посола. Для маринования пригодны маленькие (диаметром 3—4 см) шляпки с завернутым внутрь краем.

ВОЛНУШКА БЕЛАЯ. БЕЛЯНКА. БЕЛЯНКА ПУШИСТАЯ

Lactar1us pubescens (Krombh.) Fr.

Встречается реже, чем волнушка розовая, в лиственных и смешанных лесах с примесью березы, чаще в молодых березняках, на лесных сухих луговинах, по обочинам заброшенных дорог в августе и сентябре.

Шляпка 4—6 см в диаметре, по форме очень похожа на волнушку розовую, белая или слегка розоватая, без зон, пушисто-шелковистая, с завернутым краем.

1. ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ. 2. ВОЛНУШКА БЕЛАЯ

Мякоть белая, под кожицей слабо-розоватая, с грибным запахом. Млечный сок белый, горький.

Пластинки приросшие к ножке или нисходящие по ней, частые, узкие, светло-палевые или розоватые.

Ножка беловато-розоватая, до 4 см длины и до 2 см толщины.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

ГЛАДЫШ. МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Lactar1us helvus (Fr.) Fr.

Произрастает в лиственных и хвойных лесах на влажных местах среди мхов одиночно и группами в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, плоская, с небольшой ямочкой посредине, слизистая, гладкая. Окраска гриба весьма изменчива: сначала свинцово- или фиолетово-серая, с едва заметными концентрическими зонами или без них.

Мякоть белая или слегка кремовая, хрупкая, мягкая. Млечный сок белый, на воздухе становится желтоватым, очень горький, с запахом селедки.

Пластинки нисходящие по ножке или приросшие к ней, тонкие, сначала желтоватые, затем розовато-кремовые с ржавыми пятнами. Споровый порошок желтоватый. Споры округло-яйцевидные, крупнобородавчатые.

Ножка до 8 см длины, до 3 см толщины, полая, гладкая, клейкая, желтоватая или одного цвета со шляпкой.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется только соленым. Для удаления едкого сока перед засолом его вымачивают, а затем бланшируют. Соленый гладыш приобретает ярко-желтую окраску.

МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ

Lactar1us v1etus (Fr.) Fr.

Встречается в смешанных и лиственных лесах с примесью березы в сырых местах часто и довольно обильно в августе — сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, тонкомясистая, сначала плосковыпуклая, затем воронковидная, с извилистыми краями, влажная, липкая, сиренево-серая или коричнево-серая, без зон.

Мякоть беловатая или сероватая, вкус острый. Млечный сок обычно белый, на воздухе становится оливково-серым.

Пластинки нисходящие по ножке, очень частые, у молодых грибов беловатые, у зрелых — желтовато-кремовые, от прикосновения сереющие. Споровый порошок бледно-охристый. Споры округлые, шиповато-бородавчатые.

Ножка до 11 см длины и до 2 см толщины, полая, гладкая, чуть бледнее шляпки.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется соленым. Похож на серушку.

МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ

Lactar1us helvus (Fr.) Fr.

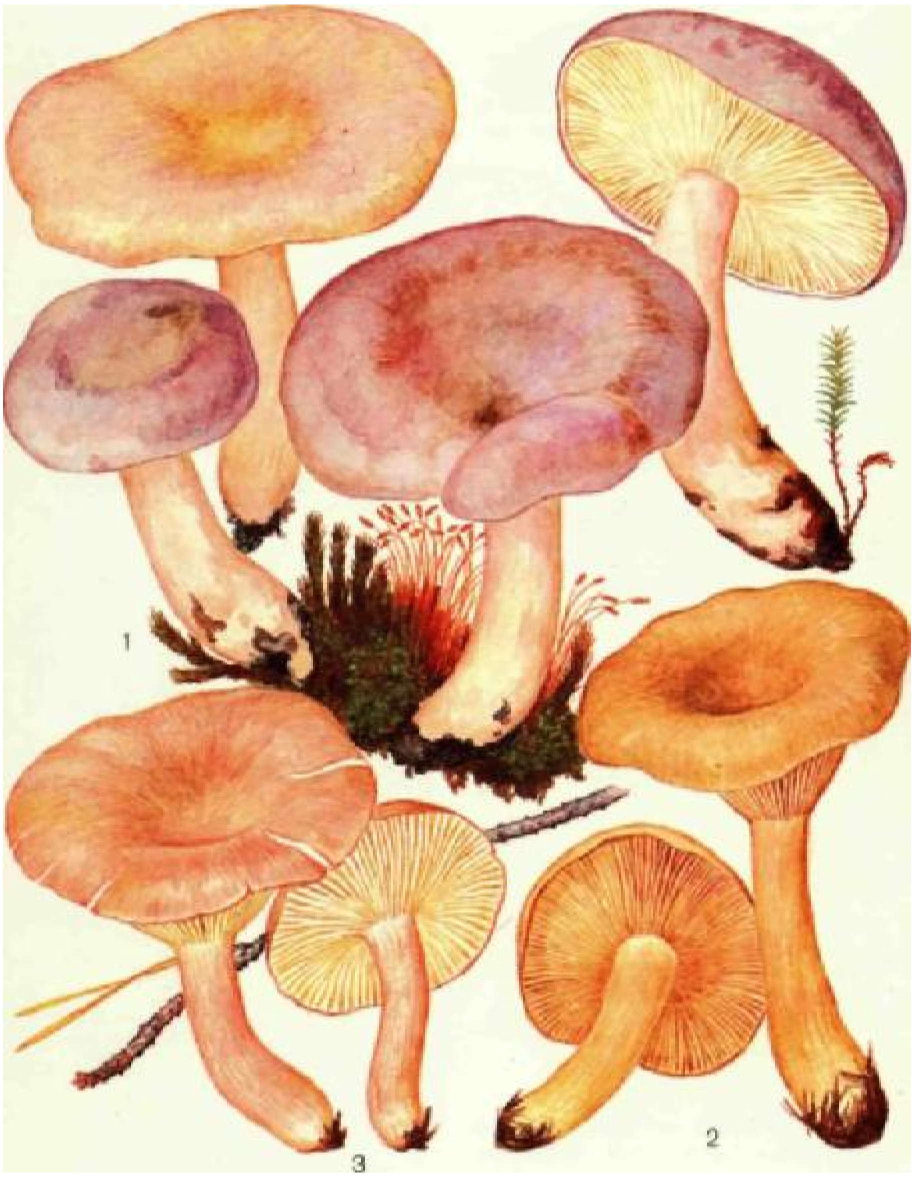
Встречается во влажных сосновых лесах, чаще по окраинам сфагновых болот, с июля по сентябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, розовато-бурая, иногда с серым оттенком, сначала плоская, затем глубоковоронковидная, с завернутым краем, в сухую погоду с шелковидным блеском.

Мякоть светло-желтая, палевая. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе не изменяется, слабоострый.

Пластинки нисходящие по ножке, сначала беловатые, затем палевые. Споровый порошок светло-охряный. Споры округлые.

Ножка до 9 см длины, до 1,5 см толщины, цилиндрическая, полая,



1. ГЛАДЫШ. 2. МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ. 3. МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ

одного цвета со шляпкой, сверху более светлая и мучнистая, снизу с беловатыми волокнами.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется соленым и маринованным вместе с другими грибами. Пригоден для сушки. В сушеном виде сильно пахнет свежим сеном.

МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ
Lactar1us v1olascens Fr.

Встречается в лиственных лесах, предпочитает осинники и березняки, иногда большими группами, с августа по октябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая, потом вдавленная, слегка воронковидная, в центре с небольшим бугорком, серовато-бурая с фиолетовым оттенком, с неясными концентрическими зонами.

Мякоть белая или кремовая, плотная, горьковатая. Млечный сок белый, неедкий, на воздухе лиловеет.

Пластинки частые, кремовые, от прикосновения становятся фиолетовыми. Споровый порошок желтоватый. Споры яйцевидные, бородавчатые.

Ножка цилиндрическая, до 6 см длины, 1—2 см толщины, полая, одного цвета со шляпкой.

Гриб условно съедобный, третьей категории. Употребляется только соленым.

МЛЕЧНИК ДРЕВЕСИННЫЙ, БУРЫЙ
Lactar1us l1gn1otus Fr.

Встречается в лиственных и смешанных лесах под березами, елями и соснами в августе — сентябре.

Шляпка 3—4 см в диаметре, с сосочком в центре, бархатистая, морщинистая, каштановая, бурая или черно-бурая.

Мякоть белая или слабожелтеющая, на разрезе становится красновато-шафранной. Млечный сок водянисто-белый, на воздухе розовеет.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, сначала белые, потом охристые, при надавливании краснеют. Споровый порошок охристо-желтый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 12 см длины, 0,5—2,0 см толщины, одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим и соленым.

МЛЕЧНИК ТЕМНО-БУРЫЙ
Lactar1us ful1g1nosus (Fr.) Fr.

Этот гриб можно встретить в дубовых лесах одиночно или довольно большими группами в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, воронковидная, бархатистая, в середине морщинистая, темно-бурая или темно-шоколадная, выцветающая до грязновато-белой, края неровные, извилистые.

Мякоть белая, на изломе желтеет. Млечный сок белый, на воздухе становится оранжевым, на вкус негорькии, слегка острый.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, сначала белые, затем охряно-желтые. Споровый порошок охряно-желтый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 7 см длины, 1,5 см толщины, плотная, одного цвета со шляпкой, бархатисто-мучнистая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим и соленым.

МЛЕЧНИК ЖГУЧЕ-МЛЕЧНЫЙ
Lactar1us pyrogalus (Fr.) Fr.

Местообитание этого гриба — изреженные лиственные или смешанные леса, поляны, опушки, кус-

1. МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ. 2. МЛЕЧНИК ДРЕВЕСИННЫЙ. БУРЫЙ. 3. МЛЕЧНИК ЖГУЧЕ-МЛЕЧНЫЙ. 4. МЛЕЧНИК ТЕМНО-БУРЫЙ

тарники, растет одиночно или группами в августе, встречается до октября.

Шляпка 5—10 см в диаметре, плоская, пепельно-серая или серодымчатая, с неясно выраженными узкими концентрическими зонами, влажная, но не слизистая.

Мякоть белая, под кожицей шляпки сероватая, с грибным запахом. Млечный сок обильный, белый, на вкус очень острый, засыхает на пластинках серыми комочками.

Пластинки нисходящие по ножке, охряно-кремовые, редкие, тонкие. Споровый порошок желто-охряный. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 5 см длины, 0,5—1 см толщины, полая.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется только соленым.

МЛЕЧНИК КАМФАРНЫЙ

Lactar1us camphoratus (Fr.) Fr.

Растет в сыроватых хвойных и смешанных лесах, по окраинам болот, часто большими группами, с июля по октябрь.

Шляпка до 5 см в диаметре, плоская или воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком, красновато-буроватая или темно-рыжая.

Мякоть красноватая, пахнет сухим донником. Млечный сок водянисто-белый, пресный, иногда слегка горьковатый, цвет на воздухе не изменяет.

Пластинки нисходящие по ножке или приросшие к ней, частые, желтовато-красноватые. Споровый порошок бледно-охряный. Споры округлые, мелкобородавчатые.

Ножка 2—3 см длины, 0,6—1,0 см толщины, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, к старости темнеющая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим и соленым.

МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ

Lactar1us m1t1ss1mus (Fr.) Fr.

Встречается в лиственных и смешанных лесах с примесью березы довольно редко и необильно в августе — сентябре.

Шляпка небольшая — до 8 см в диаметре, тонкая, красно-бурая или оранжево-желтая, без зон, гладкая, плоская или слабоворонковидная, иногда с бугорком в центре, сухая, во влажную погоду скользкая.

Мякоть бледная, желтоватая. Млечный сок обильный, белый, сначала сладковатый, потом горький, на воздухе не изменяется.

Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие, одного цвета со шляпкой, но чуть светлее ее, иногда с мелкими рыжеватыми пятнами. Споровый порошок светло-охряный. Споры эллипсоидные, бородавчатые.

Ножка до 8 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, иногда полая, одного цвета со шляпкой.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется соленым.

МЛЕЧНИК БЛЕДНЫЙ

Lactar1us pall1dus (Fr.) Fr.

Встречается в дубравах и смешанных с дубом лиственных лесах в июле — августе.

Шляпка 4—12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, гладкая, слизистая, бледно-охристо-палевая.

Мякоть кремовая. Млечный сок белый, неедкий.

Пластинки нисходящие по ножке, иногда разветвленные, одного цвета со шляпкой. Споры белые, округлые, шиповатые.

Ножка 7—9 см длины, до 1,5 см толщины, одного цвета со шляпкой, цилиндрическая, полая.

Малоизвестный условно съедобный гриб третьей категории. Употребляется соленым вместе с другими грибами.

1. МЛЕЧНИК КАМФАРНЫЙ. 2. МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ

МЛЕЧНИК МОКРЫЙ

Lactar1us uv1dus Fr.

Растет в смешанных лесах на пониженных местах в августе — сентябре.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала плосковыпуклая, затем воронковидная, с тонким волнистым краем, слизистая, грязно-фиолетовая или розово-серая с темными пятнами, иногда с малозаметными зонами.

Мякоть белая или слегка желтоватая, на изломе лиловеет. Млечный сок белый, горький и едкий, на воздухе лиловеет.

Пластинки приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней, кремовые, от прикосновения лиловеют. Споровый порошок светло-палевый. Споры яйцевидные или широкоэллипсоидные, шиповатые.

Ножка до 7 см длины, 0,15—1 см толщины, цилиндрическая, полая, гладкая, слегка согнутая, белая или желтоватая с фиолетовым оттенком и пятнами.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Пригоден для соления вместе с грибами других видов.

МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ

Lactar1us musteus Fr.

Растет в сухих сосновых и смешанных лесах, на тощих песчаных почвах с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом воронковидная, мясистая, гладкая, слизистая, желтовато-белая.

Мякоть белая, неедкая. Млечный сок белый, слегка горьковатый.

Пластинки нисходящие по ножке, беловатые, вильчато-разветвленные. Споровый порошок бледно-желтый. Споры широкоовальные, бородавчатые.

Ножка 3—7 см длины, 1 — 2,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, книзу суженная, полая, беловатая.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется свежим и соленым.

МЛЕЧНИК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Lactar1us quetus (Fr.) Fr.

Растет в широколиственных лесах с июля по сентябрь.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала плосковыпуклая, затем воронковидная, сухая, гладкая, со слабозаметными зонами, в центре более темная, буровато-красноватая.

Мякоть сначала белая, потом рыжеющая, с чуть горьковатым вкусом. Млечный сок белый, сладковатый, на воздухе цвет не изменяет. Пластинки приросшие зубцом к ножке или слегка нисходящие по ней, кирпично-красноватые или коричневые, частые. Споровый порошок белый. Споры шаровидные, бородавчатые. Ножка до 10 см длины, 0,5—1 см толщины, цилиндрическая, плотная, к старости полая, одного цвета со шляпкой, сверху немного светлее.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется соленым.

МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ. ГРУЗДЬ АРОМАТНЫЙ

Lactar1us glyc1osmus (Fr.) Fr.

Растет в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре.

Шляпка 3—7 см в диаметре, в середине с сосочком, вдавленная, войлочная, со слабозаметными зонами, буровато-серая с лиловым, желтоватым или розоватым оттенком.

Мякоть тонкая, беловатая или красновато-бурая, пресного вкуса, с сильным запахом свежего сена. Млечный сок белый, на воздухе слабо зеленеет, слегка сладковатый, у старых грибов немного едкий.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, частые, бледно-охряные. Споровый порошок желтоватый.

1. МЛЕЧНИК БЛЕДНЫЙ. 2. МЛЕЧНИК МОКРЫЙ

1. МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ. 2. МЛЕЧНИК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

1. МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ. 2. МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ

Споры широкоовальные, мелкобородавчатые.

Ножка 2—6 см длины, 0,3—1,2 см толщины, цилиндрическая, полая, беловатая со слабым желтоватым оттенком.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим, а также в засоле вместе с другими млечниками.

МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ

Lactar1us ser1fluus (Fr.) Fr.

Встречается в смешанных и лиственных лесах в августе — сентябре.

Шляпка 3—7 см в диаметре, сначала плоская, затем воронковидная, с загнутым краем, гладкая, сухая, буровато-красновато-коричневая. Мякоть тонкая, буровато-красноватая, с чуть горьковатым вкусом. Млечный сок беловато-водянистый, слабоострый, на воздухе цвет не изменяет.

Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие, желто-охряные. Споровый порошок светло-охряный. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 7 см длины, 0,6—1,25 см толщины, цилиндрическая, полая, ровная, иногда согнутая, вначале желтовато-буроватая, затем одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный условно съедобный гриб третьей категории. Употребляется соленым.

МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ

Lactar1us acr1s (Fr.) S. F. Gray

Растет в широколиственных и хвойных лесах с подлеском лещины в конце июля — августе.

Шляпка 3—8 см в диаметре, сначала округло-выпуклая, затем воронковидная, иногда эксцентрическая, темно-буро-коричневая.

Мякоть белая, на разрезе краснеющая. Млечный сок белый, на воздухе краснеет, с острым, жгучим вкусом.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, светло-желтые. Споровый порошок охристый. Споры округлые, с хребтиками и шипиками.

Ножка 3—5 см длины, 1 — 1,8 см толщины, цилиндрическая, книзу суженная, кремовая, тонкомучнистая, сухая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется соленым вместе с другими млечниками.

МЛЕЧНИК УМБРОВЫЙ

Lactar1us umbr1nus (Pers.) Fr.

Встречается в широколиственных и особенно в хвойных лесах в сентябре — октябре.

Шляпка 5—8 см в диаметре, выпуклая, потом вдавленная в центре, серо-бурая, умбровая, по краю растрескивающаяся.

Мякоть белая, на изломе буреющая. Млечный сок водянисто-белый, слабоедкий, цвет на воздухе не изменяет.

Пластинки слегка нисходящие по ножке, частые, вильчатые, грязновато-желтые или палевые. Споры округлые, шероховато-морщинистые.

Ножка короткая — длиной 4—5 см, толщиной 1 —1,5 см, цилиндрическая, плотная, белая или сероватая, книзу утонченная.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется соленым.

МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ

Lactar1us l1lac1nus (Lasch.) Fr.

Растет в широколиственных и хвойных лесах в сыроватых местах, преимущественно под ольхами в сентябре — октябре.

Шляпка 4—8 см в диаметре, сначала плоская, затем воронковидная, сиренево-розовая, пушисто-волокнистая, без зон.

Мякоть беловато-розовая, с грибным запахом. Млечный сок обильный, белый, горький.

Пластинки приросшие к ножке или слегка нисходящие, частые,

1. МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ. 2. МЛЕЧНИК УМБРОВЫЙ

1. МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ. 2. ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЕЮЩИЙ

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

охристые, с лиловым оттенком. Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка 3—8 см длины, 0,8—1,2 см толщины, цилиндрическая, полая, слегка сплющенная, прямая или изогнутая, охристая, вверху мучнистая.

Гриб условно съедобен. Употребляется в засоле вместе с другими грибами.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ. СУХОЙ ГРУЗДЬ. СУХАРЬ

Russula del1ca Fr.

Один из самых распространенных грибов. Встречается часто и в изобилии большими группами в лиственных и смешанных лесах главным образом под березами и осинами с июля по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, матовая, белая, иногда с желто-бурыми пятнами, сначала выпуклая, с загнутыми вниз краями, потом воронковидная, голая, растрескивающаяся.

Мякоть белая, плотная, цвет на изломе не изменяет, с грибным запахом и сладковатым вкусом. Млечный сок отсутствует.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, тонкие, голубовато-белые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидно-округлые, мелкобородавчатые.

Ножка 2—3 см длины, 1 — 2 см толщины, плотная, белая, тонковойлочная.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ. СЫРОЕЖКА ЧЕРНАЯ

Russula adusta (Fr.) Fr.

Местообитание этого гриба — лиственные, хвойные и смешанные леса. Растет группами с июля по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем грязновато-серая, вдавленная, бурая или черная, с загнутыми краями, клейкая.

Мякоть белая, ломкая, без млечного сока, на изломе краснеет, затем буреет и, наконец, чернеет. Вкус сладковатый.

Пластинки приросшие к ножке или нисходящие по ней, белые, от надавливания темнеют. Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка до 5 см длины, 2,5—3 см толщины, ровная, плотная, одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым. При засолке чернеет. Очень сильно повреждается насекомыми.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЕЮЩИЙ. СЫРОЕЖКА ЧЕРНЕЮЩАЯ

Russula n1gr1cans (Merat.) Fr.

Встречается в лиственных и хвойных лесах большими группами с июля по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем в центре вдавленная, грязно-белая, к старости чернеющая, растрескивающаяся.

Мякоть плотная, белая, на изломе краснеет, затем чернеет, вкус пресный, к старости горький, запах приятный.

Пластинки редкие, толстые, приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней, сначала беловатые, затем желтеющие, на изломе краснеют. Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка до 8 см длины, до 2 см толщины, прямая, ровная, плотная, белая, к старости чернеющая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется соленым.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ

ВАЛУЙ. БЫЧОК. СОПЛИВИК. КУЛАЧОК. КУЛЬБИК

Russula foetens (Fr.) Fr.

Встречается довольно часто в лиственных, хвойных и смешанных лесах с примесью березы большими группами с июля до поздней осени.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала круглая, шаровидная, по форме напоминает сжатый кулак, затем плоскораспростертая, с рубчато-полосатым краем, охристо-желтая или желто-бурая, в сырую погоду очень слизистая, в сухую — блестящая. Кожица легко снимается.

Мякоть плотная, белая, у старых грибов желтоватая, жгуче-горькая, с неприятным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, сначала белые, затем желтые или ржаво-желтые, с буроватыми пятнами и капельками прозрачной жидкости. Споровый порошок белый или бледно-желтый. Споры шаровидные, шиповатые.

Ножка до 10 см длины, до 3 см толщины, иногда в середине утолщенная, белая, рыхлая, полая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется соленым и маринованным. Собирают только молодые грибы в форме «кулачков» с нераскрывшейся шляпкой.

СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ

Russula decolorans (Fr.) Fr.

Растет во влажных сосновых лесах. Встречается часто, но не обильно с июня по октябрь.

Шляпка мясистая, до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плосковыпуклая или вдавленная, желтовато-красновато-оранжевая или желто-коричневая, с тонким слабополосатым краем. Кожица снимается до половины шляпки.

Мякоть белая, на изломе сереющая, запах грибной, вкус сначала сладковатый, к старости острый.

Пластинки частые, тонкие, ломкие, сначала белые, затем желтеющие и, наконец, сереющие. Споровый порошок бледно-охристый. Споры эллипсоидные, шиповатые.

Ножка 6—10 см длины, 1—2 см толщины, плотная, белая, потом сереющая.

Гриб съедобен, третьей категории. В пищу употребляется шляпка в свежем и соленом виде.

СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ

Russula consorb1na (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных (чаще еловых) и смешанных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, выпуклая или вдавленная, темно-серая с оливковым оттенком, клейкая, слизистая. Кожица снимается до половины шляпки.

Мякоть белая, под кожицей сероватая, жгуче-острого вкуса.

Пластинки приросшие к ножке, толстые, частые, сначала белые, затем сероватые. Споровый порошок кремовый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка 5—8 см длины, - 2—2,5 см толщины, белая, потом сероватая.

Гриб съедобен, третьей категории. В пищу употребляется шляпка в свежем и соленом виде.

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

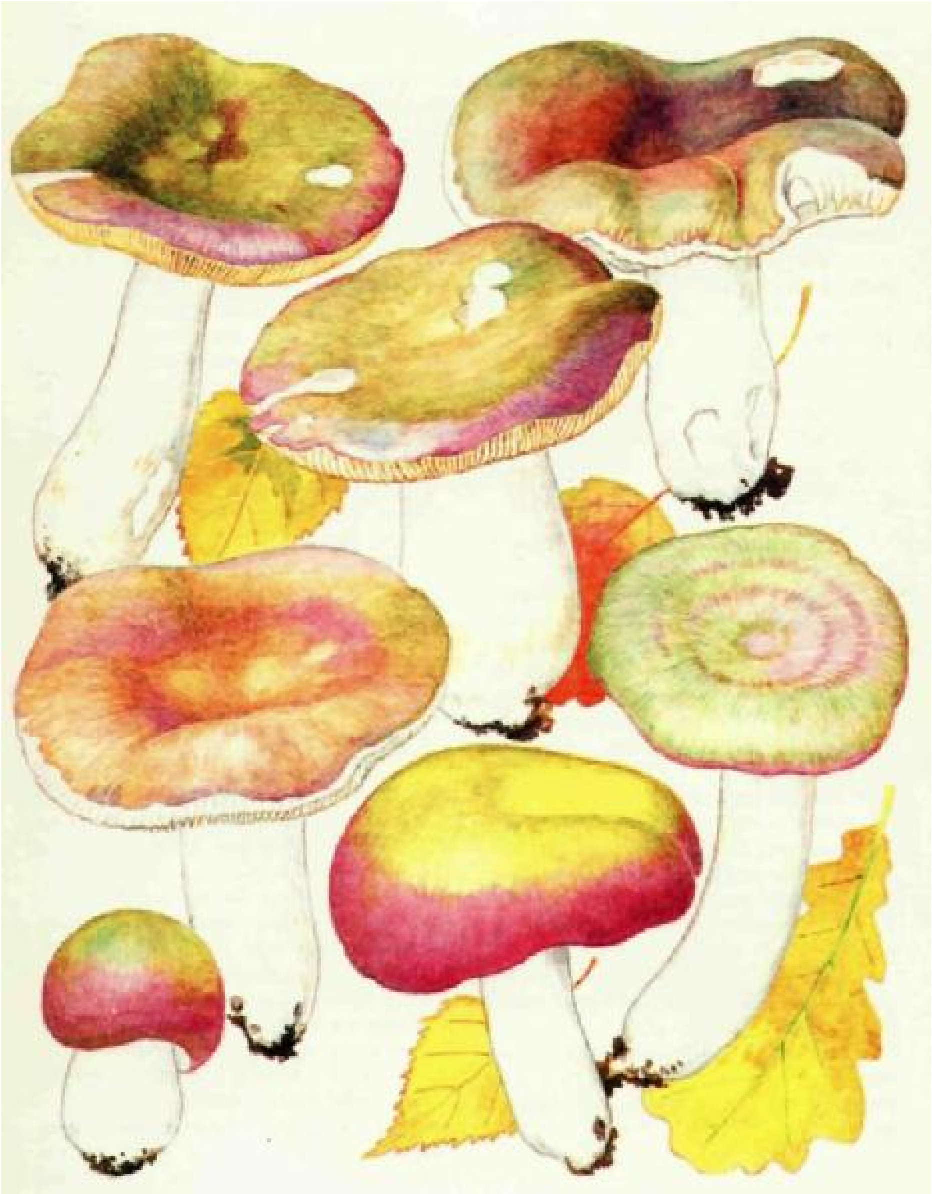
Russula cyanoxantha (Seer.) Fr.

Растет в смешанных и лиственных лесах (дубравах, березняках, осинниках, в сосняках с примесью березы). Встречается часто и в большом количестве с июля до октября.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, окрашена неравномерно, разноцветная: синеватая, фиолетовая, багряно-пурпуровая, иногда с оливковым оттенком, жел-

1. ВАЛУЙ. 2. СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ

1. СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ



СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

товатая, по краю полосатая. Кожица легко снимается.

Мякоть белая, под кожицей фиолетово-красноватая, с грибным запахом, вкус неедкий.

Пластинки приросшие к ножке, белые, частые. Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка до 12 см длины, 2—3 см толщины, ровная, слегка морщинистая, внутри рыхлая.

Гриб съедобен, третьей категории. В пищу употребляется шляпка в свежем, соленом и маринованном виде.

СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ. СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ

Russula v1rescens (Schaeff. ex Zantedsch1)

Растет в хвойных и лиственных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала шаровидная, затем плосковыпуклая, иногда в центре вдавленная, сухая, растрескивающаяся, бледно-зеленая, пятнистая.

Мякоть белая, толстая, крепкая, с грибным запахом, на вкус сладковатая.

Пластинки свободные или приросшие к ножке, частые, белые или желтоватые. Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка до 10 см длины, 2—3 см толщины, ровная, плотная, белая, снизу зеленоватая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

Этот гриб можно спутать с зеленой разновидностью -бледной поганки (см. сравнительную таблицу 1).

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

Russula aerog1nea L1ndbl. ex Fr.

Встречается в лиственных и смешанных лесах, особенно сосново-березовых молодняках, на легких песчаных и супесчаных почвах довольно часто и обильно с июня по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, голубовато- или синевато-зеленая, в центре иногда буроватая, по краю более светлая, полосатая. Кожица легко снимается.

Мякоть белая, хрупкая, с грибным запахом, пресного или слабоострого вкуса.

Пластинки приросшие к ножке, кремовые или белые, у зрелых грибов с ржаво-бурыми пятнами. Споровый порошок кремовый. Споры эллипсоидные, шиповатые.

Ножка до 5 см длины, 1—2 см толщины, белая, плотная, ровная, гладкая, продольно-морщинистая, при сдавливании сереет.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим и соленым, пригоден для сушки.

Сыроежку зеленую можно спутать с зеленой разновидностью бледной поганки (см. сравнительную таблицу 1).

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ

Russula vesca Fr.

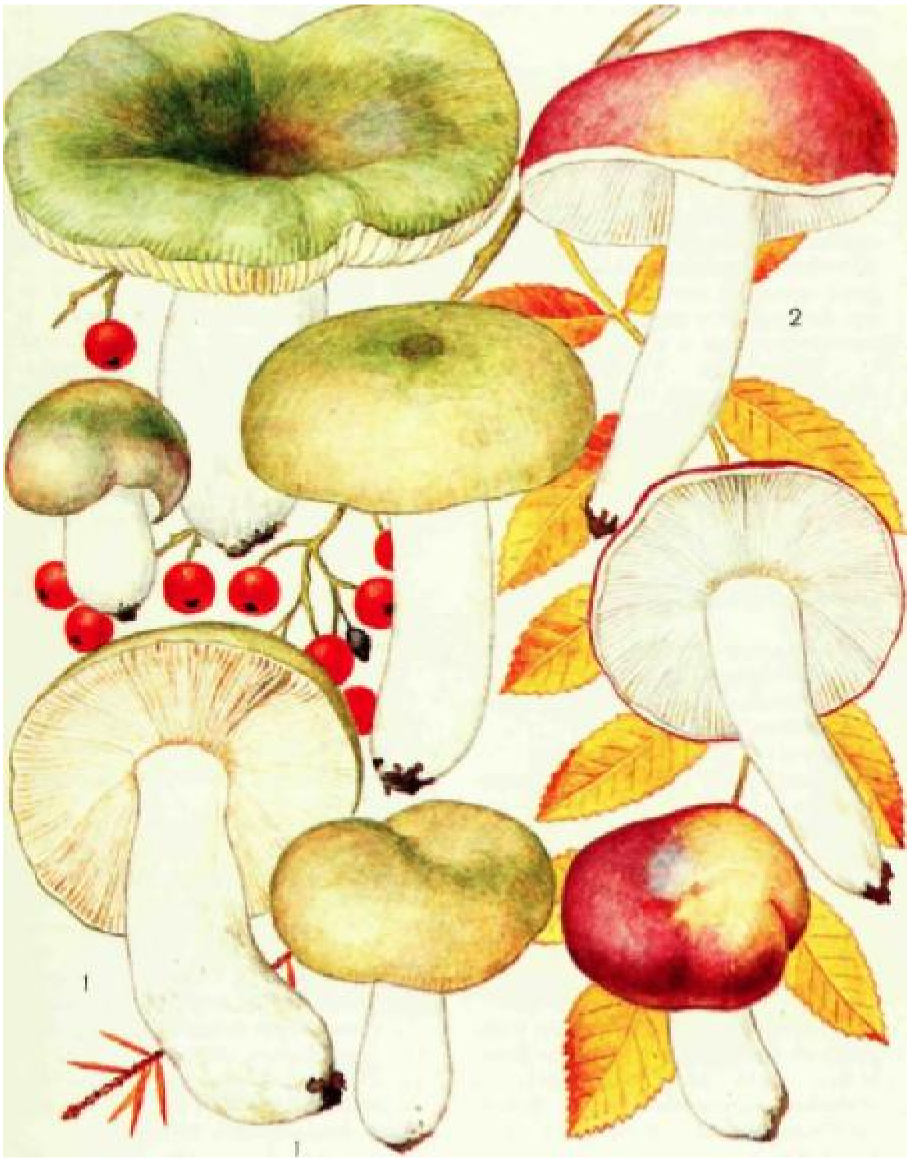
Растет в лиственных, реже в хвойных лесах. Встречается довольно часто одиночно и группами с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, плосковыпуклая, мясистая, сухая, бело-розовая или бордово-красная, с крупными белыми пятнами. Кожица не доходит до края на 1—2 см, снимается с большим трудом или не снимается вообще.

Мякоть белая, плотная, негорькая, с грибным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, белые, иногда чуть желтоватые по краю, немного выступают из-под шляпки. Споровый порошок белый. Споры шаровидные, мелкошиповатые.

Ножка короткая — 3—4 см, 2—3 см толщины, цилиндрическая, плотная, морщинистая, белая.



1. СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ

Гриб съедобен, третьей категории. В пишу употребляется шляпка в свежем, сушеном, соленом виде после предварительного бланширования.

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ. ПОПЛАВУХА

Russula paludosa Br1tz.

Произрастает в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот, предпочитает торфянисто-песчаные почвы. Встречается одиночно и небольшими группами в июле — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, потом плосковдавленная, ярко-красная, иногда со светло-буроватыми пятнами, гладкая, голая, в сырую погоду клейкая, с легко снимающейся кожицей.

Мякоть ломкая, белая, без запаха, неедкая или слегка едкая, с нежным вкусом, цвет на изломе не изменяет.

Пластинки белые или бледно-желтые. Споровый порошок бледно-желтоватый. Споры шаровидные, шиповатые, крупные.

Ножка до 10 см длины, 1 — 3 см толщины, белая или красноватая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

Russula claroflava Grove

Селится преимущественно в сыроватых березовых и сосново-березовых лесах (под березами), по окраинам сфагновых болот. Встречается одиночно и группами с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая или воронковидная, тонкая, гладкая, сухая, ярко-желтая. Кожица легко снимается с края шляпки.

Мякоть белая, неедкая или слабоедкая, на разрезе сереет, а затем медленно чернеет.

Пластинки приросшие к ножке, сначала беловатые, затем бледно-желтые, при высыхании сереют. Споровый порошок бледно-желтый. Споры широкоовальные, шиповатые.

Ножка до 10 см длины, 1 — 2 см толщины, цилиндрическая, плотная, гладкая, белая. На изломе, при надавливании и высыхании сереет.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым. Пригоден для сушки. При отваривании становится серым. Если после отваривания положить на 10—12 ч в слабый раствор питьевой соды, становится белым.

Сыроежку желтую можно спутать с мухомором поганковидным (см. сравнительную таблицу 4).

СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕ-ЕДКАЯ

Russula emet1ca Fr.

Растет одиночно и группами в лиственных и хвойных лесах, часто вблизи сфагновых болот. Появляется в июле и встречается до поздней осени.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, вдавленная в середине, с полосатым краем, влажная, пурпуровая или розово-красная, клейкая.

Мякоть ломкая, белая, под кожицей розоватая, с приятным грибным запахом, на вкус жгуче-едкая.

Пластинки приросшие к ножке или свободные, белые, у старых грибов желтоватые или сероватые. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, шиповатые.

Ножка до 8 см длины, до 1,5 см толщины, ровная, плотная, белая, иногда в нижней части розоватая.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется соленым и маринованным.

1. СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ

Russula rosacea S. F. Gray

Встречается в березняках на супесчаной почве небольшими группами в сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем более или менее распростертая, в центре вдавленная, кровяно-красная, с неровной, как бы размытой окраской, впоследствии выцветающая, растрескивающаяся. Кожица почти не отделяется от мякоти.

Мякоть белая, плотная, без запаха, на вкус неедкая, горьковатая.

Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, часто разветвленные, с перемычками. Споровый порошок белый или слегка кремовый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 4 см длины, 1—2 см толщины, прямая или согнутая, полая, белая, иногда с розоватым оттенком.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым.

СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ

Russula nauseosa Fr.

Растет в еловых, березовых, осиновых лесах одиночно и группами в августе — сентябре.

Шляпка до 5 см в диаметре, тонкомясистая, ломкая, в сырую погоду клейкая, в сухую — матовая, розовато-сероватая, красноватая или розово-пурпуровая, в центре желтоватая, бурая или оливковая, край тупой, рубчатый. Кожица снимается на '1з шляпки. Мякоть белая, ломкая, неедкая, без запаха.

Пластинки приросшие к ножке, сначала кремово-желтые, затем охристые. Споровый порошок охристый. Споры бородавчатые.

Ножка до 6 см длины, 1 см толщины, плотная, белая или светло-серая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется соленым.

СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ. СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНО-КРАСНАЯ

Russula alutacea Fr. em. Melz, et Zvara

Селится в различных лесах, особенно с примесью березы и дуба. Встречается с июля по сентябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, кровяно-красная или розовая, с оливковым, зеленым или буроватым оттенком, выцветающая до кожано-желтой или кремовой. Кожица снимается до половины шляпки.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, плотная, с приятным грибным запахом, на вкус пресная.

Пластинки свободные, широкие, редкие, толстые, сначала белые, потом ярко-охристые. Споровый порошок ярко-охристый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка до 12 см длины, 1—4 см толщины, плотная, белая, вверху розоватая, внизу желтоватая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым.

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ

Russula 1ntegra Fr.

Селится в лиственных и хвойных лесах. Встречается довольно редко, растет небольшими группами. Плодоносит с июля до конца сентября.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, плоская, в центре вдавленная, красно-бурая или буровато-желтая, выцветающая до белой, по краю розоватая, полосатая, клейкая, блестящая, кожица снимается до половины шляпки.

Мякоть белая, плотная, вкус немного острый.

Пластинки приросшие к ножке или свободные, сначала белые, потом кремовые или охряные. Споровый порошок светло-охряный. Споры округлые, шиповатые.

1. СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕ-ЕДКАЯ. 2. СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ. 3. СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ. 4. СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ

1. СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ. ***2.*** **СЫРОЕЖКА СИНЯЯ. 3. СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ**

1. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ. 3. СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ

Ножка до 10 см длины, 2—3 см толщины, цилиндрическая, всегда белая, гладкая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым.

СЫРОЕЖКА СИНЯЯ

Russula azurea Bres.

Встречается в хвойных лесах обычно группами в августе — сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоская, вдавленная в середине, синяя или сине-лиловая, тонкозернистая, в центре темная, по краю светлее. Кожица легко отделяется от шляпки.

Мякоть белая, сравнительно крепкая, неедкая, без запаха.

Пластинки белые, прямые, в большинстве вильчато-разветвленные. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, бородавчато-шиповатые.

Ножка до 5 см длины, 1—2 см толщины, белая, у молодых грибов сплошная, у старых — полая.

Гриб съедобен, третьей категории. Обладает высокими вкусовыми качествами. Употребляется свежим и соленым.

СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ

Russula frag1l1s (Fr.) Fr.

Селится во влажных лесах с примесью березы, у опушек, среди кустарников. Растет группами с августа до октября.

Шляпка до 7 см в диаметре, плосковыпуклая, в середине слабовдавленная, с бугорком, темно-красная, в центре синевато-зеленая, к старости выцветающая. Кожица гладкая, легко отделяется от краев к центру.

Мякоть очень нежная, хрупкая, белая. Вкус жгуче-едкий, запах приятный.

Пластинки приросшие к ножке, белые, узкие, частые. Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка длиной до 5 см, 1 см толщины, белая или розовая, у основания вздутая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется только соленым.

СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ

Russula lutea Fr.

Местообитание — широколиственные, реже хвойные леса. Растет небольшими группами с июля по октябрь.

Шляпка 2—5 см в диаметре, золотисто-желтая, по краю розоватая, клейкая, при высыхании блестящая. Кожица легко снимается со шляпки.

Мякоть рыхлая, белая, сладковатая, с приятным фруктовым запахом.

Пластинки свободные, сначала кремово-желтые, затем охряно-желтые, с перемычками. Споровый порошок охряно-желтый. Споры сферические, шиповатые.

Ножка до 4 см длины, 0,6—1,5 см толщины, ровная или слегка утолщенная к основанию, белая, полая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ

Russula aurata Fr.

Встречается в лиственных и хвойных лесах. Растет одиночно и небольшими группами с июля по сентябрь.

Шляпка до 13 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, оранжево-красная, оранжево-желтая или киноварно-красная, с желтыми пятнами. Кожица снимается до половины радиуса шляпки.

Мякоть белая, под кожицей яр-

ко-желтая, на вкус пресная, без запаха.

Пластинки приросшие к ножке, бледно-охристые, с желтым краем. Споровый порошок желтый. Споры бородавчатые.

Ножка до 10 см длины, до 3 см толщины, бледно-желтая или ярко-желтая, внутри ватообразная.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым.

Сыроежку золотисто-красную можно спутать с ядовитым грибом мухомором красным (см. сравнительную таблицу 4).

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ

Russula xerampel1na Fr.

Растет в различных лесах в июле — сентябре.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-распростертая, воронковидно-вдавленная, розовато-пурпуровая, желтовато-пурпуровая. Кожица легко снимается со шляпки.

Мякоть белая, на изломе или разрезе буреющая, с неприятным селедочным запахом и сладковатым вкусом.

Пластинки приросшие к ножке или свободные, у молодых грииов белые, с возрастом буреющие, частые. Споровый порошок бледно-охристый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка до 10 см длины, 1,0—2,5 см толщины, ровная, белая или розовато-фиолетовая, при надавливании темнеет.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛЧНАЯ

Russula fellea Fr.

Встречается в лиственных лесах, преимущественно в березняках, с июля до конца сентября.

Шляпка 4—10 см в диаметре, вначале выпуклая, затем полураспростертая, в центре вдавленная, соломенно-желтая, беловатая, в середине более темная, край сначала гладкий, потом полосатый. Кожица легко снимается только по краям.

Мякоть желтовато-белая, палевая, жгуче-едкая, горькая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие, сначала беловатые, затем светло-желтые. Споровый порошок желтоватый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка 5—6 см длины, 1,5—2,5 см толщины, ровная, рыхлая, к старости с дуплом, беловатая, снизу соломенно-желтая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется только соленым.

СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ

Russula furcata (Fr.) Fr.

Встречается в лиственных, чаще в дубовых лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 12 см в диаметре, плоская, в центре вдавленная, гладкая, темно-зеленая, в центре бурая, с тонким ребристым краем, кожица легко снимается.

Мякоть белая, под кожицей шляпки желтовато-буроватая, с приятным грибным запахом, на вкус пресная.

Пластинки приросшие к ножке или слабонисходящие по ней, частые, вильчатые. Споровый порошок белый.

Споры шаровидные, мелкоточечные.

Ножка 6—12 см длины, 1,5—3 см толщины, цилиндрическая, шелковисто-белая, слегка зеленоватая.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим и соленым.

1. СЫРОЕЖКА ЖЕЛЧНАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ

1. СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ЖЕЛТАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ

СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ЖЕЛТАЯ

Russula ochroleuca (Seer.) Fr.

Растет в сыроватых широколиственных и хвойных лесах с примесью березы в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, плоскораспростертая, в центре вдавленная, светло-охряно-желтая, клейкая, гладкая, с ребристым краем. Кожица легко снимается только по краям.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, с горько-острым вкусом и приятным запахом.

Пластинки у молодых грибов приросшие к ножке, затем почти свободные, белые, слабожелтеющие. Споровый порошок кремовый. Споры почти шаровидные, шиповатые.

Ножка 4—12 см длины, 1,5—3 см толщины, белая, ровная или чуть утолщенная к основанию, полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Пригоден для засолки.

СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ

Russula puellar1s Fr.

Встречается в хвойных и лиственных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 7 см в диаметре, плоская, в центре вдавленная, более темная, по краю ребристо-полосатая, свинцово-серая с фиолетовым или желтоватым оттенком.

Мякоть белая, с приятным грибным запахом, сладковатая, немного острая на вкус.

Пластинки приросшие к ножке, у молодых грибов белые, потом кремовые, охристые, частые, тонкие. Споры светло-охряные шаровидные, бородавчатые.

Ножка 4—5 см длины, 0,7—1,0 см толщины, ровная или снизу утолщенная, белая, в основании буровато-желтая, рыхлая, полая. Мякоть в основании охряная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

СЫРОЕЖКА ОЛИВКОВАЯ

Russula ol1vacea (Schaeff.) Fr.

Растет в хвойных и лиственных лесах с примесью березы. Плодовые тела появляются с конца июля по октябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, вдавленная в центре, темно-пурпуровая, буро-оливковая.

Мякоть у молодых грибов белая, у зрелых — желтоватая, с приятным грибным запахом, на вкус неедкая, на изломе буреет.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, белые или слабо-желтоватые, частые, вильчато-разветвленные. Споровый порошок светло-охряный. Споры шаровидные, пунктированные.

Ножка 5—8 см длины, 1,5—2,0 см толщины, ровная, плотная, желтовато-розовая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым.

СЫРОЕЖКА КРАСНАЯ

Russula rubra (Fr.) Fr.

Встречается в различных лесных насаждениях, преимущественно на песчаной почве, с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, у молодых грибов выпуклая, у зрелых — плоская или воронкообразная, с волнистым краем, в центре ярко-красная, по краям более светлая.

Мякоть белая, под кожицей розоватая, очень острого вкуса.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, частые, белые, позже светло-охряные, иногда вильчато-разветвленные.

Споры белые, почти шаровидные, тонкошиповатые.

Ножка 4—6 см длины, до 2 см толщины, плотная, сначала белая с красноватым оттенком, потом сереющая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется соленым.

1. СЫРОЕЖКА ОЛИВКОВАЯ. 2. СЫРОЕЖКА КРАСНАЯ

СЫРОЕЖКА ЛИЛОВАЯ

Russula l1lacea Quel.

Растет в лиственных и хвойных лесах с июля по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, светло-розовато-лиловая, тонкая, с полосатым светлым краем.

Мякоть белая, под кожицей с фиолетовым оттенком, сладковатая на вкус, с яблочным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, белые, вильчато-разветвленные. Споровый порошок белый. Споры шаровидные, бородавчатые.

Ножка 4—6 см длины, 1,5—2,0 см толщины, ровная, полая, белая, в основании с розовато-фиолетовым оттенком.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и сс>-леным.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРОВАЯ

Russula atropurpurea Krombh.

Встречается в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная, у зрелых — распростертая, в центре вдавленная, темно-красная, пурпурно-фиолетовая.

Мякоть плотная, толстая, беловатая, под кожицей пурпурно-красноватая, со сладковатым вкусом и приятным запахом.

Пластинки нисходящие по ножке или приросшие к ней зубцом, частые, сначала белые, затем слабожелтеющие. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные.

Ножка 4—10 см длины, 1—3 см толщины, ровная, беловатая, к основанию желто-глинисто-буроватая, в середине розоватая, вверху мучнистая.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим.

СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ

Russula rosea Quel.

Растет в сосновых лесах на песчаной почве с августа по октябрь. Шляпка 6—10 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, растрескивающаяся, розовая, выцветающая до розовато-белой со слаборубчатым краем.

Мякоть белая, под кожицей розоватая, горькая на вкус.

Пластинки приросшие к ножке, часто вильчато-разветвленные, белые или кремовые. Споровый порошок кремовый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка 4—5 см длины, до 2 см толщины, крепкая, книзу утолщенная, полая или плотная, размыто-розовая, мучнистая, при прикосновении желтеет.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется только соленым.

СЫРОЕЖКА СЕРАЯ

Russula gr1sea (Seer.) G1ll.

Встречается в смешанных и хвойных лесах с июня по сентябрь.

Шляпка 12—15 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, потом плоская, в середине вдавленная, серая, бледно-серая или зеленовато-серая, с гладким или рубчатым краем. Кожица легко отделяется от шляпки.

Мякоть белая, неедкая, с приятным грибным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, толстые, белые, беловато-желтые, у основания часто разветвленные. Споровый порошок кремовый. Споры эллипсоидные, шиповатые.

Ножка 3—6 см длины, 1—3 см толщины, цилиндрическая, белая, гладкая, блестящая, морщинисто-полосатая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и соленым.

1. СЫРОЕЖКА ЛИЛОВАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРОВАЯ

1. СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ. 2. СЫРОЕЖКА СЕРАЯ

1. СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ. 2. СЫРОЕЖКА ПУРПУРНО-КРАСНАЯ

РАЗНОВИДНОСТИ СЫРОЕЖКИ

РАЗНОВИДНОСТИ СЫРОЕЖКИ

РАЗНОВИДНОСТИ СЫРОЕЖКИ

РАЗНОВИДНОСТИ СЫРОЕЖКИ

РАЗНОВИДНОСТИ СЫРОЕЖКИ

СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ

Russula pulchella Borszcow

Растет в широколиственных и смешанных лесах, преимущественно под березами. Встречается одиночно и группами с июня по сентябрь.

Шляпка 4—9 см в диаметре, сначала полушаровидная, с гладким краем, затем распростертая, изогнутая, с рубчатым краем, беловатая, с размытыми грязно-розовыми и вишнево-красными пятнами.

Мякоть белая или сероватая, едкая, с фруктовым запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, кремовые, слегка сероватые. Споровый порошок желтоватый. Споры широкоовальные, мелкобородавчатые.

Ножка 2—6 см длины, 1,5—3 см толщины, цилиндрическая, сплошная, к основанию утолщенная, сероватая, продольно-волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым.

СЫРОЕЖКА ПУРПУРНО-КРАСНАЯ

Russula obscura Romell

Растет в хвойных лесах одиночно или небольшими группами с августа по октябрь.

Шляпка 4—12 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, воронковидная, пурпурно-красная. Кожица отстает от мякоти до половины шляпки.

Мякоть беловатая с розоватым оттенком, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки почти свободные, беловатые, затем охристо-желтые. Споровый порошок кремовый. Споры широкоовальные, шиповатые.

Ножка 3—8 см длины, 1 — 2,5 см толщины, цилиндрическая, плотная, белая или грязно-белая, продольно-морщинистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым.

ГИГРОФОР БУРЫЙ. ГИГРОФОР ПОЗДНИЙ

Hygrophorus hypotheus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных лесах среди мхов и вереска в сентябре — октябре. Растет группами.

Шляпка до 6 см в диаметре, оливковая или оливково-коричневая, в центре немного вдавленная, у молодых грибов с завернутыми вниз краями, липкая, по краю слегка желтоватая.

Мякоть нетолстая, белая или слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, толстые, желтые или светло-желтые, восковидные, редкие, у молодых грибов закрыты хлопьевидно-волокнистым покрывалом. Споровый порошок белый. Споры яйцевидно-эллипсоидные.

Ножка до 10 см длины, 0,5—1,0 см толщины, цилиндрическая, ровная, сплошная, оливково-буроватая, слизистая, с исчезающим кольцом от покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в свежем, маринованном и соленом виде, пригоден для сушки.

ГИГРОФОР БЕЛЫЙ

Hygrophorus eburneus Fr.

Встречается довольно часто поздней осенью в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. В урожайные годы растет большими колониями.

Шляпка 2—10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, с широким бугорком, белая или кремовая, в сырую погоду слизистая, в сухую — блестящая.

Мякоть белая, восковатая, слегка горчит, с приятным грибным запахом.

Пластинки редкие, толстые, бе-

1. ГИГРОФОР БУРЫЙ. 2. ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ. 3. ГИГРОФОР БЕЛЫЙ

1. ГИГРОФОР ДУБРАВНЫЙ. 2. ГИГРОФОР ДУШИСТЫЙ. J. ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ

лые или кремовые, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка 4—12 см длины, 0,5—1,2 см толщины, плотная, ровная или книзу суженная, сверху припорошенная белыми точковидными чешуйками, снизу кремовая, гладкая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

ГИГРОФОР ДУБРАВНЫЙ

Hygrophorus nemoreus (Lasch.) Fr.

Встречается в лиственных и смешанных лесах, часто под дубами, с августа по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, толстомясистая, сначала выпуклая, потом распростертая, оранжево-желтая, клейкая, в центре горбовидная.

Мякоть желтоватая, более темная под кожицей, плотная, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, одноцветные, со шляпкой, редкие, толстые, широкие. Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка 4—8 см длины, 1 — 1,8 см толщины, ровная или суженная книзу, плотная, вверху мучнистая, палевая или желтоватая, волокнисто-полосатая, чешуйчатая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым, пригоден для сушки.

ГИГРОФОР ДУШИСТЫЙ

Hygrophorus agathosmus (Fr.) Fr.

Растет в хвойных и широколиственных лесах в сентябре — октябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком, серая, серобурая, умбровая, клейкая, в сухую погоду шелковистая.

Мякоть белая, рыхлая, водянистая, с приятным вкусом и анисовым запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, толстые, редкие, иногда у основания сетчатые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные или зерновидные.

Ножка 4—7 см длины, 1,5 см толщины, ровная или в основании слегка утолщенная, плотная, беловатая, вверху зернисто-мучнистая, с мелкими точковидными серыми чешуйками.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым, маринованным.

ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ

Hygrophorus chrysodon (Fr.) Fr.

Растет в широколиственных лесах, преимущественно среди дубов и лип, с августа по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с сильным специфическим запахом, который при высыхании гриба исчезает.

Мякоть без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, кремовые, толстые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидно-эллипсоидные.

Ножка 5—6 см длины, 1 — 2 см толщины, изогнутая, плотная, белая, по всей длине с желтыми хлопьевидными чешуйками.

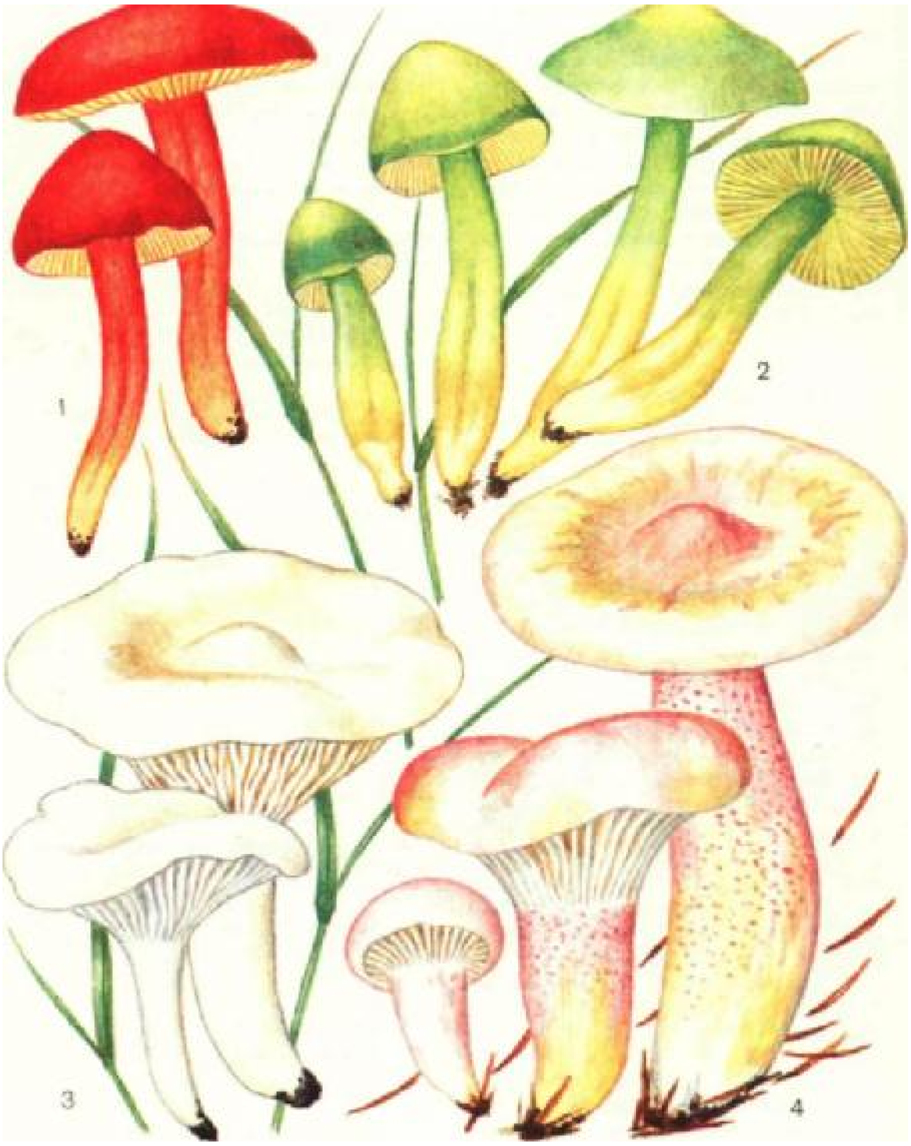
Ценный съедобный малоизвестный гриб. Употребляется свежим.

ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ

Hygrophorus cocc1nea (Fr.) Kumra.

Растет в лесах и на лугах группами, иногда срастаясь ножками, встречается в сентябре — октябре.

Шляпка до 6 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых — полураспростертая, выпуклая, киноварно-красная или ба-



1. ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ. 2. ГИГРОФОР ПЕСТРЫЙ. 3. ГИГРОФОР ДЕВИЧИЙ. 4. ГИГРОФОР КРАСНОВАТЫЙ

гряно-красная, в центре светлая, сначала слизистая, потом сухая, шелковистая, желтеющая.

Мякоть желтовато-красная, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, желтые с сиреневато-розовым оттенком, редкие, широкие. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные или яйцевидные.

Ножка 3—7 см длины, 0,6—1,2 см толщины, полая, ровная, вверху под шляпкой красная, внизу желтая, ломкая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ГИГРОФОР ПЕСТРЫЙ

Hygrophorus ps1ttac1na (Fr.) Karst.

Растет большими группами на лугах, выгонах, лесных опушках и полянах о- августа по сентябрь.

Шляпка 2—.5 см в диаметре, сначала коническая, затем широко-колокольчатая, охряно-желтая, покрытая толстым слоем зеленоватой слизи.

Мякоть белая, от прикосновения желтеет или зеленеет, вкус приятный, запах отсутствует.

Пластинки приросшие, толстые, желтые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные или эллипсоидные.

Ножка длиной 4—7 см, толщиной 0,4—0,7 см, цилиндрическая или уплощенная, полая, к основанию суженная, желтая, в верхней части покрыта зеленоватой слизью.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ГИГРОФОР ДЕВИЧИЙ

Camarophyllus v1rg1neus (Fr.) Karst.

Встречается на пастбищах, лугах, а также на лесных полянах и опушках с августа по октябрь.

Шляпка 2—8 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, с бугром в середине, белая, иногда с розоватыми пятнами.

Мякоть белая, негорькая, без особого запаха.

Пластинки слегка нисходящие по ножке, редкие, толстые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 2—11 см длины, 0,5—1,2 см толщины, цилиндрическая, к основанию суженная, плотная, к старости полая, мучнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ

Camarophyllus n1veus (Fr.) Karst.

Растет в широколиственных лесах, на лугах и пастбищах с июля по октябрь.

Шляпка до 3 см в диаметре, сначала выпуклая или колокольчатая, затем плоская, в центре вдавленная, белоснежная, к старости кремовая, во влажную погоду слизистая.

Мякоть белая, тонкая, на вкус пресная, без особого запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, тонкие, широкие, редкие, белые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, чуть желтоватые, бесцветные.

Ножка до 6 см длины, 0,2—0,4 см толщины, цилиндрическая, иногда к основанию суженная, сначала плотная, с возрастом полая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ

Hygrophorus ol1vaceoalbus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных (еловых), реже в лиственных лесах среди мхов в августе — сентябре.

Шляпка от 3 до 10 см в диаметре, полушаровидная, затем плоская, светло-оливковая, слизистая, клейкая, при высыхании блестящая, гладкая.

Мякоть белая, тонкая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, восковидные, широкие, белые или кремовые, слегка голубоватые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные, бесцветные.

Ножка до 10 см длины, 0,6—1,0 см толщины, ровная, прямая или согнутая, плотная, вверху белая, ниже покрыта оливково-белыми чешуйками, расположенными кольцами.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ГИГРОФОР КРАСНОВАТЫЙ. ГИГРОФОР КРАСНЕЮЩИЙ
Hygrophorus erubescens (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных (сосновых) лесах. Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка 3—10см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, вдавленная или бугром, белая или пятнисто-розоватая.

J Мякоть белая, к зрелости желтеющая, горьковатая, без запаха.

Пластинки нисходящие, редкие, беловатые с красными пятнами. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 4—8 см длины, 1 — 2 см толщины, цилиндрическая, суженная к основанию, беловатая с краснеющими пятнами, плотная, на разрезе желтеющая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

ГИГРОФОР СЫРОЕЖКОВЫЙ
Hygrophorus russula (Fr.) Quel.

Растет в широколиственных лесах. Встречается редко в августе — сентябре.

Шляпка 10—15 см в диаметре, выпуклая, иногда вдавленная, мясистая, слизистая, клейкая, темно-розовая или темно-красная. Края шляпки загнуты вниз.

Мякоть толстая, белая или слегка розоватая, без особого запаха, слегка горьковатая.

Пластинки белые или кремоватые с красными пятнами, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. . Споры эллипсоидные.

Ножка до 12 см длины, 1—2 см толщины, ровная, плотная, розоватая с красными пятнами.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ВВШБНКА ОБЫКНОВЕННАЯ. УСТРИЧНЫЙ ГРИБ
Pleurotus ostreatus (Fr.) Kumm.

Селится на пнях, валежных стволах, на живых ослабленных и сухостойных деревьях различных лиственных пород. Встречается с июня до осенних заморозков, часто очень большими группами, срастаясь ножками в пучки.

Шляпка диаметром до 20 см, боковая, полукруглая, уховидная, языковидная или раковинообразная, у молодых грибов с загнутым вниз краем, тонкомясистая, гладкая, серовато-желтая или буроватая, выцветающая до белой.

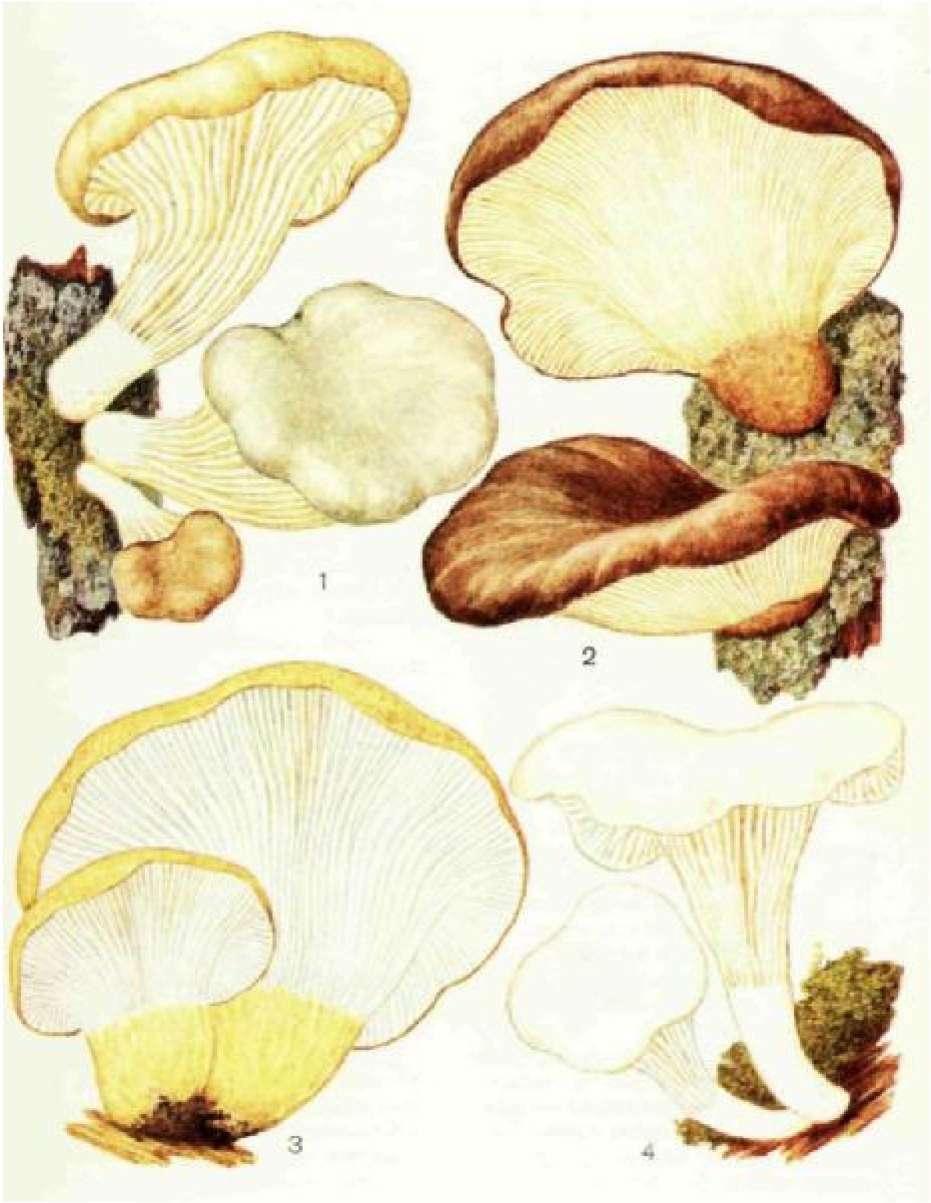
Мякоть белая, мягкая, с приятным мучным запахом, без особого вкуса.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые (затем желтеют), около ножки с перемычками. Споровый порошок белый или слегка розоватый. Споры эллипсоидные.

Ножка короткая — до 4 см длины, 2 см толщины, плотная, белая, эксцентрическая, к основанию суженная, в основании волосистая.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются молодые грибы свежими, солеными и маринованными, пригодны для сушки.

1. ГИГРОФОР СЫРОЕЖКОВЫЙ. 2. ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ



1. ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ. 2. ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ. 3. ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ. 4. ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ

ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ. СВИНУХА ИВОВАЯ

Pleurotus sal1gnus (Fr.) Kumm.

Растет на пнях и стволах вяза, клена, осины, тополя, липы в сентябре — октябре группами, часто срастаясь ножками.

Шляпка однобокая, уховидная, часто вытянутая, языковидная, до 15 см длины, до 8 см ширины, серая, серо-бурая, позднее грязно-охристая с фиолетовым оттенком.

Мякоть белая, рыхлая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, сначала белые, затем грязно-серовато-бурые. Споровый порошок чисто-белый или светло-фиолетовый. Споры цилиндрические, часто согнутые.

Ножка до 2,5 см длины, 3—4 см толщины, плотная, более или менее опушенная. Иногда ножка отсутствует.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется как и вешенка обыкновенная. Сушеные грибы содержат до 14% белка.

ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ

Pleurotus dry1nus (Fr.) Kumm.

Растет преимущественно на дубовых и ильмовых валежных стволах и пнях в июле — августе.

Шляпка до 10 см в диаметре, неправильно-округлая, плотная, мясистая, беловатая, с темными волокнистыми чешуйками. Край завернутый, со свисающими белыми остатками покрывала.

Мякоть белая, плотная, толстая, приятного вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, белые, затем желтеющие. Споровый порошок белый. Споры цилиндрические, бесцветные.

Ножка сильноэксцентрическая, до 5 см длины, 1—3 см толщины, плотная, белая, чешуйчатая, с быстро исчезающим кольцом.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ

Pleurotus cornucop1ae (Pers.) Rolland

Селится на валежных стволах и пнях вязов и кленов. Растет с третьей декады мая до середины августа, часто большими группами.

Шляпка достигает 12 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем воронковидная или рожковидная, белая или желтоватая, затем темнеет до светло-коричневой.

Мякоть толстая, плотная, белая, вкус и запах приятные.

Пластинки далеко нисходящие по ножке, белые или слабо-желтоватые, редкие. Споровый порошок белый. Споры удлиненно-овальные.

Ножка короткая — длиной 0,5 см, толщиной 1,5—2 см, центральная или эксцентрическая, плотная, белая или палевая, иногда отсутствует.

Гриб съедобен, четвертой категории. Обладает высокими вкусовыми качествами. Употребляется свежим, молодые грибы можно мариновать и солить.

В Японии, Китае и у нас в Приморском крае этот гриб выращивают на валежных вязах.

ПАНУС ГРУБЫЙ

Panus rud1s Fr.

Встречается на пнях лиственных и хвойных пород с июня по август.

Шляпка 2—7 см в диаметре, эксцентрическая или боковая, воронковидная или чашевидная, желтовато-рыжеватая или светло-коричневая, волосистая.

Мякоть белая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, сначала бледно-розовые, затем желтоватые, довольно редкие. Споровый порошок белый. Споры округло-цилиндрические.

1. ПАНУС ГРУБЫЙ. 2. ПАНУС УХОВИДНЫЙ. 3. ЛАКОВИЦА СТРОЙНАЯ. 4. ГОВОРУШКА БЛАГО-УХАЮЩАЯ

Ножка 1—2 см длины, 2—3 см толщины, плотная, эксцентрическая, одного цвета со шляпкой, опушенная торчащими густыми волосками.

Малоизвестный съедобный гриб. Молодые грибы употребляют свежими. В Грузии их используют как заменитель пепсина в сыроварении.

ПАНУС УХОВИДНЫЙ
Panus conchatus (Fr.) S1ng.

Встречается на валежнике и пнях лиственных пород, особенно на березовых и осиновых, с июля по октябрь.

Шляпка 3—10'см в диаметре, эксцентрическая, уховидная, раковиновидная, сначала коричневатая, затем палевая.

Мякоть белая, с приятными вкусом и запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, беловато-розовые, затем желтеющие, частые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным. В Грузии используют в сыроварении.

ПОДВИШЕННИК. ИВИШЕНЬ
Cl1top1lus prunulus (Fr.) Kumm.

Растет в широколиственных лесах, садах, огородах, иногда на лугах с июля по октябрь. Встречается довольно редко и необильно.

Шляпка 4—10 см в диаметре, неправильная, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком в середине, с волнистым краем, белая или желтоватая, затем сереющая.

Мякоть белая, с мучнистым запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, сначала белые, затем розоватые (по цвету спор). Споровый порошок бледно-розовый. Споры широковеретеновидные или удлиненно-эллипсоидные.

Ножка 2—6 см длины, 1,5 см толщины, книзу суженная, плотная, белая, гладкая или мучнистая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим. Содержит 35—45% фосфорнокислых соединений, полезных для человеческого организма.

Подвишенник может быть спутан со смертельно ядовитым грибом говорушкой восковатой (см. сравнительную таблицу 11).

ЛАКОВИЦА СТРОЙНАЯ. ЛАКОВИЦА БОЛЬЩАЯ
Laccar1a prox1ma (Boud.) Pat.

Встречается в сыроватых мшистых или торфянистых местах, в лиственных и смешанных лесах с июля до октября.

Шляпка 6—12 См в диаметре, конусовидная, с тупым бугорком, гигрофанная, оранжево-коричневая или красновато-охристая.

Мякоть красноватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке, редкие, бледно-розовые, к старости светлеют. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 5—15 см длины, 0,4—0,8 см толщины, цилиндрическая, хрящеватая, полая, одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим (только шляпки).

ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ. ЛАКОВИЦА ЛАКОВАЯ
Laccar1a laccata (Fr.) Cke

Встречается на лесной подстилке в лиственных и хвойных лесах кустарниках, на сфагновых болотах в июле — октябре, часто, но не обильно.

Шляпка до 5 см в диаметре, выпуклая или слегка вдавленная, тонкомясистая, розовато-буроватая.

Мякоть водянистая, одного цвета со шляпкой, с грибным запахом и сладковатым вкусом.

Пластинки редкие, толстые, ро-

1. ПОДВИШЕННИК. 2. ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ. 3. ЛАКОВИЦА АМЕТИСТОВАЯ

зовые. Споровый порошок белый. Споры шаровидные, шиповатые.

Ножка до 10 см длины, 0,6—1,0 см толщины, волокнисто-полосатая, снизу беловойлочная, полая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

ЛАКОВИЦА АМЕТИСТОВАЯ. ЛАКОВИЦА ЛИЛОВАЯ

Laccar1a amethyst1na (Merat.) Murr.

Растет группами в лиственных, реже в хвойных лесах в июле — октябре.

Шляпка 2—5 см в диаметре, лиловая или выцветающая, выпуклая, плоскораспростертая, чешуйчатая.

Мякоть светло-фиолетовая, водянистая, с грибным запахом, на вкус сладковатая.

Пластинки лиловые, толстые, редкие, нисходящие по ножке. Споровый порошок сиреневый. Споры шаровидные, шиповатые.

Ножка 5—7 см длины, 0,3—0,6 см толщины, лиловая, продольно-полосатая, жесткая, полая.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки в свежем виде.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ. ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ

Arm1llar1ella mella (Fr.) Karst.

Селится на пнях, живых и валежных стволах, корневых лапах лиственных и хвойных деревьев. Появляется в конце августа или в начале сентября и растет до устойчивых заморозков большими колониями.

Шляпка до 10—15 см в диаметре, сначала выпуклая, почти шаровидная, затем плоская, с бугорком в центре, края сначала завернуты внутрь, затем расправляются, кожица буроватая, серо-коричневатая или желто-коричневая, чешуйчатая, в центре более темная.

Мякоть тонкомясистая, белая, с приятным грибным запахом и вкусом.

Пластинки нисходящие по ножке, желтовато-белые, позднее с ржавыми пятнами. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные, бесцветные.

Ножка до 15 см длины, 0,8—1,7 см толщины, цилиндрическая, с перепончатым кольцом в верхней части, упругая, плотная, под шляпкой светлая, внизу коричневатая.

Съедобный гриб третьей категории. Идет в государственные заготовки. Употребляется только шляпка в свежем, соленом и маринованном виде (солить можно только после отваривания), пригодна для сушки.

Из размолотых пучков грибницы изготавливают белковый хлеб для больных сахарным диабетом.

Неопытные грибники могут спутать опенок осенний с ядовитым ложноопенком серно-желтым (см. сравнительную таблицу 6).

ГОВОРУШКА СЕРАЯ. ГОВОРУШКА ДЫМЧАТАЯ

Cl1tocybe nebular1s (Fr.) Kumm.

Селится в хвойных и смешанных лесах, особенно в сосновых и еловых молодняках. Встречается в августе — ноябре группами, иногда образует «ведьмины круги».

Шляпка до 15—20 см в диаметре, мясистая, плосковыпуклая, подушковидная, серая, по краям более светлая, гладкая, сухая.

Мякоть белая, плотная, толстая, вкус приятный, запах свежей пшеничной муки.

Пластинки частые, нисходящие по ножке или приросшие к ней, сначала беловатые, затем желтоватые. Споры белые, эллипсоидные.

Ножка до 12 см длины, 2—3 см толщины, в основании утолщенная, плотная, сначала беловатая, затем сероватая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным, годен для сушки.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ
Leucopax1llus g1ganteus (Fr.) S1ng.

Встречается в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, пастбищах с августа до октября, иногда образует «ведьмины кольца».

Шляпка 10—15 см в диаметре, но иногда достигает 30 см, сначала выпукло-распростертая, в центре вдавленная, позднее воронковидная, с завернутым вниз тонким краем, белоснежная, кремовая, желтоватая, иногда цвета «кофе с молоком», гладкая, шелковистая или тонкочешуйчатая.

Мякоть толстая, белая, с мучным запахом, без особого вкуса.

Пластинки низбегающие по ножке, одного цвета со шляпкой. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные.

Ножка до 8 см длины, до 4 см толщины, плотная, белая.

По внешнему виду гриб напоминает подгруздок белый.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Молодые грибы употребляются в свежем и соленом виде. Старые слегка горчат, пригодны для сушки.

ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ
Cl1tocybe g1bba (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных и смешанных лесах, в кустарниках, на лесной подстилке, а также на пастбищах с июля по октябрь. Встречается одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, тонкая, сначала слабовыпуклая, с завернутым краем, затем воронковидная, с тонким извилистым краем, мелкочешуйчатая, светло-желтоватая, красноватая или буроватая.

Мякоть тонкая, белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки беловатые, частые, узкие, далеко нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные или зерновидные.

Ножка до 8 см длины, 0,5—1,0 см толщины, плотная, цилиндрическая, эластичная, в основании слабоутолщенная, губчатая, одного цвета со шляпкой, с белыми волосками.

Условно съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки свежими и солеными, пригодны для сушки.

ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ
Cl1tocybe cyanth1form1s (Fr.) Kumm.

Широко распространен в нашей стране в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, на подстилке и гнилой древесине. Встречается с августа по октябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, бокаловидная или чашковидная, серовато-коричневатая, блестящая, шелковистая, с завернутым краем.

Мякоть тонкая, водянистая, одного цвета со шляпкой, вкус и запах приятные.

Пластинки редкие, светло-бурые или серовато-коричневые, светлее шляпки, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 3—10 см длины, 0,5—0,6 см толщины, одного цвета со шляпкой или немного светлее, полая, у основания пушистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ, РЫЖАЯ
Cl1tocybe geotropa (Fr.) Quel.

Встречается в широколиственных и хвойных лесах, иногда большими группами, с августа по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, с бугром, рыжеватая или цвета топленого молока, гладкая, с завернутым пушистым краем.

Мякоть очень толстая, плотная,

1. ГОВОРУШКА СЕРАЯ. 2. ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ. 3. ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ

белая, затем палевая, имеет приятный вкус и запах.

Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные, бесцветные.

Ножка до 15 см длины, 2—3 см толщины, светло-желтая, плотная, к основанию утолщенная.

Малоизвестный съедобный гриб. В пищу употребляются шляпки молодых грибов в свежем виде.

ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ

Cl1tocybe clav1pes (Fr.) Kumm.

Растет на лесной подстилке в хвойных, смешанных и широколиственных лесах с примесью березы. Встречается одиночно или небольшими группами с июля по октябрь.

Шляпка 4—7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, темно-серая, гладкая.

Мякоть в середине шляпки толстая, по краям тонкая, сначала светло-буроватая, затем белая, восковидная, с нежным вкусом и приятным запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, довольно редкие, кремовые, широкие. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 4—8 см длины, до 1 см толщины, в основании вздутая, обратнобулавовидная, плотная, одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ

Cl1tocybe odora (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных и хвойных лесах. Встречается редко, одиночно и небольшими группами с августа по октябрь.

Шляпка небольшая — 5—9 см в диаметре, серовато-зеленая, в центре более яркая, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем распростертая, в центре вогнутая, иногда с бугорком.

Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа, вкус приятный.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, бледно-желтовато-зеленоватые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка до 8 см длины, 0,6—1,0 см толщины, у основания толще, плотная, одного цвета со шляпкой, гладкая, голая, хлопьевидно-волокнистая.

Съедобный гриб четвертой категории. Пригоден для засола и маринования вместе с другими грибами, а также употребляется в свежем виде.

ГОВОРУШКА БЛАГОУХАЮЩАЯ

Calocybe fragrans (Fr.) Kumm.

Растет в хвойных и широколиственных лесах и кустарниках, часто большими группами в сентябре — октябре.

Шляпка 3—6 см в диаметре, воронковидная, желтовато-сероватая, палевая или светло-охристая, водянистая, просвечивающая.

Мякоть тонкая, белая, ломкая, вкус и запах приятные.

Пластинки слегка нисходящие по ножке, беловатые или светло-сероватые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 3—7 см длины, 0,5—1,0 см толщины, одного цвета со шляпкой, немного изогнутая, сверху мучнистая, снизу волосисто-опушенная, плотная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

МАЙСКИЙ ГРИБ. МАЙКА. ГЕОРГИЕВ ГРИБ

Calocybe gambosa (Fr.) Donk.

Растет в изреженных лиственных лесах, на травянистых местах, а также на выгонах, пастбищах, близ населенных пунктов. Встре-

1. ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ. 2. ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ. 3. ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ, РЫЖАЯ. 4. ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ. 5. МАЙСКИЙ ГРИБ

чается довольно часто и большими группами в мае — июне.

Шляпка до 12 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, с волнистым, часто растрескивающимся краем, плоская или с бугорком, кремовая, желтоватая, грязно-белая, сухая.

Мякоть толстая, плотная, белая, мягкая, вкус и запах мучнистый.

Пластинки выемчатые или приросшие зубцом к ножке, беловатые с кремовым оттенком, частые. Споровый порошок кремовый. Споры эллипсоидные или яйцевидные.

Ножка до 10 см длины, до 3 см толщины, плотная, булавовидная, беловатая, буровато-кремовая или желтоватая, волокнистая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

Молодой майский гриб похож на энтолому ядовитую (см. сравнительную таблицу 13).

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ. РЯДОВКА ЛИЛОВАЯ
Lep1sta nuda (Fr.) Cke.

Распространен в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Растет в сентябре — октябре большими группами, часто образуя «ведьмины круги».

Шляпка до 15 см в диаметре, плосковыпуклая, с тонким загнутым краем, голая, буро-фиолетовая, позднее выцветающая, с бронзовым оттенком, водянистая, влажная.

Мякоть толстая, у молодых грибов ярко-фиолетовая, позднее выцветает, вкус и запах приятные.

Пластинки почти свободные или приросшие зубцом к ножке, частые, фиолетовые, позднее светло-фиолетовые. Споровый порошок бледно-розовый. Споры эллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка до 8 см длины, до 2 см толщины, плотная, цилиндрическая, снизу немного утолщенная, с фиолетово-бурым войлочным мицелием, в раннем возрасте фиолетовая, позднее беловатая, под шляпкой беловато-мучнистая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Используется в свежем, соленом и маринованном виде. Содержит в небольшом количестве вредное вещество гемолизин, которое при отваривании разрушается.

СИНИЧКА. ЛЕПИСТА ГРЯЗНАЯ
Lep1sta sord1da (Fr.) S1ng.

Встречается в лесах, садах, на огородах, лугах. Растет пучками, срастаясь основаниями ножек, а также единичными экземплярами с июля по сентябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, сначала шаровидная, затем распростертая, с бугорком и полосатым краем, буровато-лиловая или сиреневая, выцветающая.

Мякоть тонкая, водянистая, серовато-фиолетовая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, частые, грязно-фиолетовые. Споровый порошок розоватый. Споры эллипсоидные, шероховатые.

Ножка 4—6 см длины, 0,7—1,0 см толщины, цилиндрическая, к основанию слегка утолщенная, одного цвета со шляпкой, волокнистая, сначала плотная, затем полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

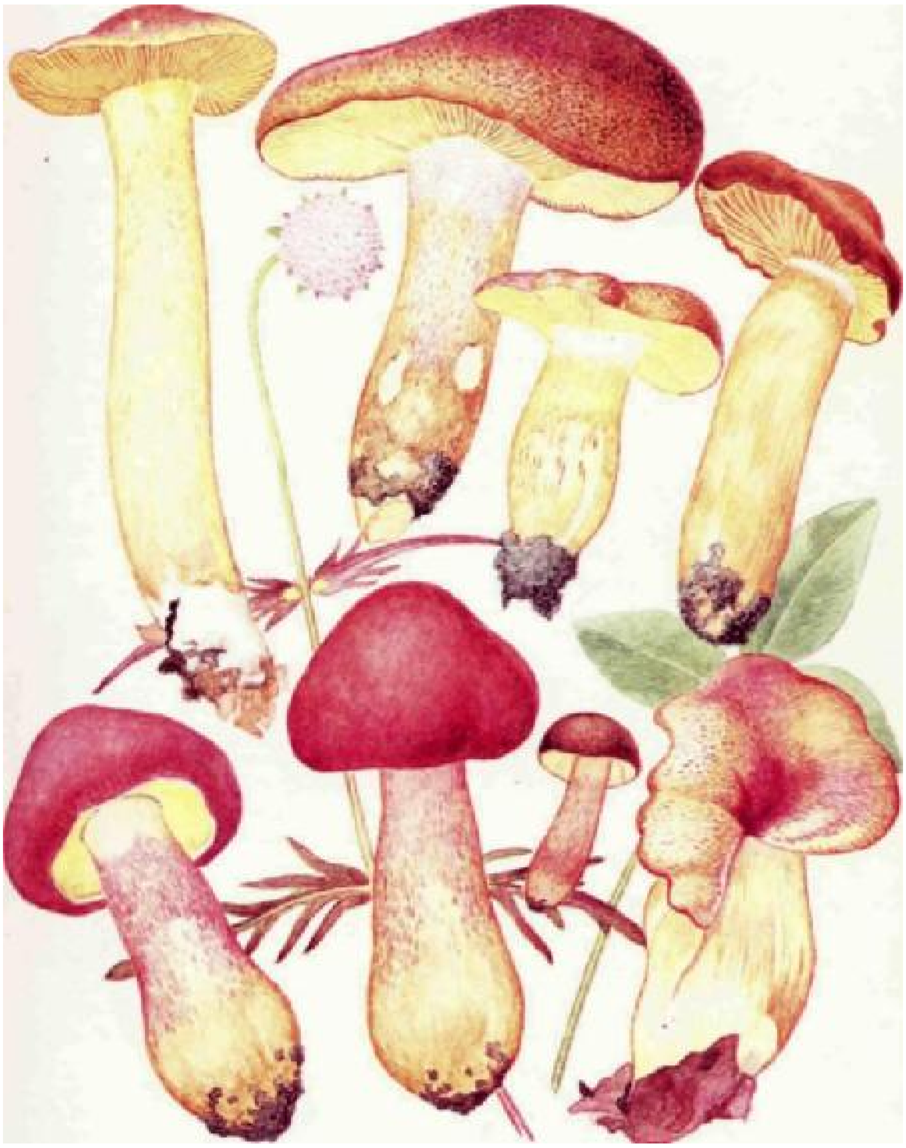
РЯДОВКА КРАСНО-БУРАЯ
Tr1choloma flavobrunneum (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных, преимущественно березовых лесах в августе — октябре. Встречается одиночно и довольно большими группами, образуя «ведьмины круги».

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов округло-коничес-

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

1. СИНИЧКА. 2. РЯДОВКА КРАСНО-БУРАЯ



РЯДОВКА КРАСНАЯ

1. РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ. 2. РЯДОВКА СИЗОВАТАЯ

кая, у взрослых — распростертая, красно-бурая, в центре темная, по краям светлее.

Мякоть беловатая или желтоватая, с нежным вкусом и запахом свежей муки.

Пластинки свободные или приросшие зубцом к ножке, частые, узкие, серно-желтые, у старых грибов с бурыми или красноватыми пятнами. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка до 12 см длины, 1,5 см толщины, цилиндрическая, сплошная, затем полая, коричневая или красновато-бурая, вверху желтая, волокнистая, мякоть серно-желтая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется соленым.

Рядовку красно-бурую можно спутать с условно съедобным грибом рядовкой бело-коричневой, которая имеет темно-каштановую шляпку, белые пластинки и ножку с белой мякотью.

РЯДОВКА КРАСНАЯ. ОПЕНОК КРАСНЫЙ

Tr1cholomops1s rut1lans (Fr.) S1ng.

Селится на сосновых пнях и около них, иногда большими колониями, с августа по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем распростертая, красновато-желтая или желто-оранжевая с сиреневым оттенком.

Мякоть желтая, толстая, мягкая, со сладковатым вкусом и кисловатым запахом.

Пластинки приросшие к ножке, золотисто-желтые. Споровый порошок белый. Споры почти округлые.

Ножка до 10 см длины и до 2 см толщины, цилиндрическая или утолщенная в основании, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим и соленым (вместе с другими грибами).

РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ

Tr1choloma popul1num Lange

Растет в насаждениях тополя, в лиственных лесах, парках, вдоль шоссейных дорог. Встречается обычно большими группами, реже одиночно в августе — сентябре.

Шляпка 8—15 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная, затем выпукло-распростертая, к старости вдавленная, трещиноватая, неопределенной формы, желтовато-серовато-коричневая, затем темно-коричневая с красным оттенком, край волнистый, волокнисто-чешуйчатый, более светлый.

Мякоть толстая, мясистая, белая, под кожицей серовато-коричневая, на изломе коричневеет, сладковатая, пахнет свежей мукой.

Пластинки свободные или приросшие зубцом к ножке, частые, широкие, сначала беловатые с бледно-розовым оттенком, к старости — коричневые, покрытые ржавыми пятнами. Споровый порошок белый. Споры овальные или шаровидные.

Ножка от 3 до 8 см длины, 1,5—4,0 см толщины, плотная, цилиндрическая, несколько сплющенная, волокнистая, сухая, снизу утолщенная, желтовато-коричневая, сверху беловатая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, маринованным, соленым.

РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ. СЛАСТУШКА

Tr1choloma 1mbr1catum (Fr.) Kumm.

Чаще всего встречается в хвойных лесах, особенно в молодых насаждениях сосны. Растет большими группами, нередко образуя «ведьмины круги», с конца июля по октябрь.

Шляпка диаметром до 10 см, у молодых грибов — округло-колокольчатая, с завернутым краем, затем плоскоокруглая, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре мелкочешуйчатая и более темная, сухая.

1. РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ. 2. РЯДОВКА СЕРАЯ

ЗЕЛЕНУШКА

Мякоть сначала белая, затем буроватая, толстая, плотная, с нежным вкусом, без особого запаха.

Пластинки свободные или приросшие зубцом к ножке, сначала белые, затем с красновато-коричневыми пятнами. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 1,2—2,0 см толщины, цилиндрическая, плотная, иногда полая, вверху белая, снизу коричневая, продольноволокнистая, мучнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым. Встречаются негорькие, слабогорькие и горькие формы, поэтому перед приготовлением блюд и засолом грибы необходимо отварить, а отвар слить.

ЗЕЛЕНУШКА. ЗЕЛЕНКА

Tr1choloma flavov1rens (Fr.) Lund

Появляется в конце лета и осенью в хвойных и смешанных, редко в лиственных лесах, на сухих песчаных почвах, иногда в большом количестве.

Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем плоскораспростертая, зеленовато-желтоватая или желто-оливковая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, радиально-волокнистая, очень клейкая, растрескивающаяся, обычно прилипает песок.

Мякоть беловатая, под кожицей шляпки желтоватая, безвкусная, с запахом свежей муки или огурца.

Пластинки свободные или приросшие зубцом к ножке, зеленовато-желтые, широкие, частые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка короткая — 3—5 см длины, до 2 см толщины, почти вся скрытая в земле, плотная, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым, маринованным, пригоден для сушки.

Зеленушка имеет сходство со съедобным грибом рядовкой желтоватой и несъедобным — рядовкой серно-желтой (см. сравнительную таблицу 8).

РЯДОВКА СЕРАЯ

Tr1choloma portentosum (Fr.) Quel.

Растет в сосновых и смешанных лесах. Встречается одиночно, реже небольшими группами, с августа до осенних заморозков.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала ширококолокольчатая, затем плоскораспростертая, грязновато- или буровато-серая, в центре более темная, с лучистыми темными полосками, волокнистая, слабослизисто-липкая.

Мякоть белая, иногда сероватая или желтоватая, ломкая, с запахом и вкусом муки.

Пластинки приросшие зубцом к ножке или свободные, белые, затем светло-соломенно-желтые или голубовато-сероватые, редкие, 0,5—0,8 см ширины. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 15 см длины, 1—2 см толщины, плотная, сначала белая, затем желтоватая или сероватая, волокнистая.

Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным, пригоден для сушки.

РЯДОВКА СИЗОВАТАЯ

Tr1choloma columbetta (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных и смешанных лесах, на пастбищах. Встречается редко, единичными экземплярами и небольшими группами в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем полураспростертая, с бугорком, шелковистая, волокнистая, белая, иногда с красноватыми или голубоватыми пятнами, с войлочным краем.

Мякоть белая или буроватая, с мучнистым запахом и приятным вкусом.

Пластинки приросшие зубцом к ножке или почти свободные, сначала белые, затем красновато-коричневые, широкие, с зубчатым краем. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 7—10 см длины, 1 — 3 см толщины, ровная или более тонкая снизу, волокнисто-полосатая, белая, снизу голубовато-зеленоватая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным, соленым.

РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ

Rhodopax1llus saevus (G1ll.) Ma1re

Встречается в лесах, на лугах и пастбищах. Растет большими группами в сентябре — октябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, плосковыпуклая, толстомясистая, светло-желтая с фиолетовым оттенком, выцветающая.

Мякоть на разрезе серовато-фиолетовая, плотная, с запахом свежей муки и приятным вкусом, напоминающим вкус шампиньонов.

Пластинки почти свободные, у молодых грибов беловатые, потом одного цвета со шляпкой, частые. Споровый порошок бледно-розовато-желтый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 5—10 см длины, 2—3 см толщины, плотная, снизу немного утолщенная, лиловая или голубоватая, хлопьевидно-волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в свежем виде, пригоден для сушки.

РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ

Tr1choloma sejunctum (Fr.) Quel.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, в сыроватых местах в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, с коническим бугорком, темновато-оливковая, в центре более темная, с редкими темными чешуйками, в сырую погоду слизистая, края слабо загнуты вниз, бледно-зеленоватые.

Мякоть белая, под кожицей шляпки и в ножке желтоватая, вкус горький, запах свежей муки.

Пластинки почти свободные, белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие, вильчато-разветвленные, с пластиночками. Споровый порошок белый. Споры почти округлые, гладкие.

Ножка до 8 см длины и до 2 см толщины, плотная, мелкочешуйчатая, сверху зеленовато-белая, снизу грязно-серая, при основании вздутая.

Малоизвестный условно съедобный гриб средних вкусовых качеств. Употребляется соленым.

РЯДОВКА ЗЕМЛИСТО-СЕРАЯ

Tr1choloma terreum (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных и хвойных лесах. Встречается довольно часто, небольшими группами в августе — сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, у молодых грибов ширококолокольчатая, у зрелых — распростертая, с волнисто-извилистым краем, растрескивающаяся, темно-мышино-серая, покрытая черноватыми волосистыми чешуйками.

Мякоть тонкая, сначала белая, затем сероватая, с приятным запахом, на вкус немного острая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, широкие, беловатые, затем серые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 8 см длины, 1,0—1,5 см толщины, полая, белая или сероватая, волокнистая, вверху с мучнистым налетом.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым, пригоден для сушки.

Рядовку землисто-серую мож-

1. РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ. 2. РЯДОВКА СЕРЕБРИСТАЯ

1. РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ. 2. РЯДОВКА ЗЕМЛИСТО-СЕРАЯ. 3. КОЛЛИБИЯ ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ

но спутать с рядовкой ядовитой или тигровой, а также с рядовкой заостренной (см. сравнительную таблицу 12).

РЯДОВКА СЕРЕБРИСТАЯ. РЯДОВКА РЕЗНАЯ

Tr1choloma scalpturatum (Fr.) Quel.

Растет в хвойных и широколиственных лесах с августа по октябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с широким низким бугорком, извилистым краем, буровато-белая, серебристая.

Мякоть тонкая, беловатая, с мучнистым запахом и вкусом.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, белые, частые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 4—5 см длины, 0,5—0,7 см толщины, плотная, цилиндрическая, в основании немного вздутая, белая, шелковистая, с серым оттенком.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

РЯДОВКА БЕЛО-КОРИЧНЕВАЯ. РЯДОВКА БЕЛО-БУРАЯ

Tr1choloma albobrunneum (Fr.) Kumm.

Растет в хвойных (сосновых) лесах с июля по сентябрь.

Шляпка 3—9 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, с бугорком и опущенным краем, буро-красно-коричневая.

Мякоть белая, под кожицей слабо-красновато-коричневая,

с

мучнистым запахом и сладковатым вкусом.

Пластинки приросшие к ножке, белые, рыжеющие, с бурыми пятнами, частые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 3—**10** см длины, 1 — 1,25 см толщины, плотная, цилиндрическая, коричнево-бурая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

РЯДОВКА ПЕРЕВЯЗАННАЯ

Tr1choloma focale (Fr.) R1cken

Растет в сосновых лесах на песчаных почвах с августа по октябрь.

Шляпка 3—**10** см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, радиально-волокнистая, растреснутая, рыжевато-буроватая.

Мякоть толстая, белая, под кожицей чуть красноватая, горьковатая, с запахом свежей муки.

Пластинки слегка приросшие зубцом к ножке, белые или слегка желтоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные или шаровидные.

Ножка 4—8 см длины, 1,5—3,0 см толщины, цилиндрическая, к основанию суженная, веретеновидная, сначала плотная, затем полая,'с кольцом, над кольцом белая, мучнистая, под кольцом одноцветная, со шляпкой.

Условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ

Lyophyllum decastes (Fr.) S1ng.

Встречается редко в лесах, садах, парках, на клумбах и пастбищах. Растет очень большими колониями, иногда из общего утолщенного пенька, в сентябре — октябре.

Шляпка 4—**10** см в диаметре, сначала горбовидная, затем полураспростертая, с опущенным краем, буровато-серая, в центре более темная.

Мякоть белая, утолщенная в центре шляпки, вкус и запах приятные.

Пластинкя приросшие к ножке зубцом или слабонисходящие

1. РЯДОВКА БЕЛО-КОРИЧНЕВАЯ. *2.* РЯДОВКА ПЕРЕВЯЗАННАЯ

1. РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ. 2. РЯДОВКА СРОСШАЯСЯ. 3. ДЕНЕЖКА КОРНЕВАЯ

1. ЛИОФИЛЛУМ ИЛЬМОВЫЙ. 2. ЛИОФИЛЛУМ ГРЯЗНЫЙ

по ней, грязно-белые, частые, узкие. Споровый порошок белый. Споры почти округлые, гладкие.

Ножка 5—8 см длины, 1—2 см толщины, плотная, сверху (под шляпкой) белая, ниже серовато-бурая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым, маринованным.

РЯДОВКА СРОСШАЯСЯ

Lyophyllum connatum (Fr.) S1ng.

Растет в сентябре — октябре в лесах, садах и парках большими группами, срастаясь основаниями ножек.

Шляпка 4—8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, в середине ела бовдавле иная, голая, белая, к старости желтовато-буроватая.

Мякоть толстая, белая, плотная, эластичная, с мучнистым запахом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, частые, узкие, белые или кремовые. Споровый порошок белый. Споры округлые, гладкие.

Ножка 4—8 см длины, 0,5—1,0 см толщины, белая, цилиндрическая, иногда снизу утолщенная, плотная, затем полая, у пластинок белая, к основанию буроватая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

ЛИОФИЛЛУМ ИЛЬМОВЫЙ

Lyophyllum ulmar1um (Fr.) K11hner

Растет в лесах и парках, на живых и валежных стволах и пнях ильма и вяза в сентябре — октябре.

Шляпка 10—15 см в диаметре, выпуклая, затем распростертая, с бугорком, беловато-желтоватая, бледно-буроватая.

Мякоть желтоватая, жесткая, плотная, вкус и запах приятные.

Пластинки приросшие к ножке, частые, белые или светло-охряные, толстые. Споровый порошок белый. Споры округлые, почти шаровидные.

Ножка 5—10 см длины, 1,5 см толщины, центральная или эксцентрическая, изогнутая, плотная, беловатая, продольно-волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым, пригоден для сушки.

ЛИОФИЛЛУМ ГРЯЗНЫЙ

Lyophyllum 1mmundum (Berk.) K11hner.

Растет обычно группами в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-распростертая, серо-коричневая, растрескивающаяся.

Мякоть тонкая, светлая, на разрезе темнеет, с мучнистым запахом.

Пластинки приросшие к ножке, беловатые, потом серо-коричневые, от прикосновения темнеют. Споровый порошок беловатый. Споры почти шарообразные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 0,6—1,2 см толщины, плотная, немного светлее шляпки, волокнистая, в основании слегка утолщенная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ДЕНЕЖКА КОРНЕВАЯ

Oudemans1ella rad1cata (Fr.) S1ng.

Селится главным образом в лиственных, иногда и в хвойных лесах у основания стволов и пней. Встречается довольно редко в июле — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая, с возрастом распростертая, плоская, с бугорком, серовато-желтовато-коричневая, иногда с оливковым оттенком.

Мякоть тонкая, белая или сероватая, со слабым фруктовым запахом, с негорьким, нежным вкусом.

Пластинки редкие, белые, иногда по краю более темные, приросшие к ножке зубообразным отростком или свободные, легко отделяются от мякоти. Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка длинная — до 20 см, 0,5 см толщины, плотная, веретеновидная, корневидная, • вытянутая, перекрученная, коричневая, в верхней части белая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

КОЛЛИБИЯ ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ

Collyb1a platyphylla (Fr.) Mos.

Растет у основания старых березовых пней единичными экземплярами, встречается довольно редко с июля по октябрь.

Шляпка крупная — до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком, темно-черная, впоследствии выцветающая, радиально-растрескивающаяся.

Мякоть белая, без особого запаха и вкуса.

Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, белые, очень широкие (до 1,5 см), редкие, ломкие. Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка до 12 см длины, 1 — 2 см толщины, плотная, цилиндрическая, беловатая, ровная, продольно-волокнистая, у основания иногда заканчивается белыми нитями грибницы.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется соленым.

КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ

Collyb1a buturacea (Fr.) Quel.

Растет в хвойных и лиственных лесах, на пастбищах в июле — сентябре, часто большими группами. Широко распространенный гриб.

Шляпка 4—8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, затем распростертая, каштановая или коричневая, в центре более темная, выцветающая, по краю ребристая.

Мякоть водянистая, мягкая, бледно-бурая с красноватым оттенком, без особого вкуса и запаха.

Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, тонкие, белые или желтоватые, с неровным зубчатым краем. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 4—9 см длины, 1 — 1,5 см толщины, к основанию расширена и утолщена, плотная, твердая, одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный съедобный гриб, вкусовые качества средние. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ

Collyb1a fus1pes (Fr.) Quel.

Растет около корней лиственных деревьев, пней или на пнях с июня по октябрь.

Шляпка 4—10 см в диаметре, плосковыпуклая, с бугром, красновато- или рыжевато-коричневая, бледнеющая, голая, сухая, часто растрескивающаяся в продольно-радиальном направлении.

Мякоть тонкая, плотная, желтоватая, бледнеющая до беловатой, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке или свободные, частые, беловатые, иногда с розовыми пятнами. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные.

Ножка 10—20 см длины, 1 — 2 см толщины, плотная, одного цвета со шляпкой, веретеновидная, снизу корневидно-ветвящаяся, темная, хрящеватая, перевитая или перекрученная.

Гриб съедобен, третьей категории. В пищу употребляются только шляпки в свежем или маринованном виде.

1. КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ. 2. ОПЕНОК ВЕСЕННИЙ. 3. ОПЕНОК ЗИМНИЙ

1. КОЛЛИВИЯ ВШЕТЕЯОИОМЯ. 2. КОЛЛМВИЯ СКУЧЕННАЯ

КОЛЛИБИЯ СКУЧЕННАЯ

Collyb1a acervata (Fr.) Kumm.

Растет в хвойных и смешанных лесах на древесине, погруженной в почву, встречается часто сросшимися группами с июня по октябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем полураспростертая, в центре горбовидная, с извилистым краем, желтовато-красноватая, при подсыхании выцветающая.

Мякоть тонкая, водянистая, палевая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, частые, узкие, желтовато-беловатые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 5—10 см длины, 0,2—0,6 см толщины, плотная, цилиндрическая, слегка суженная к основанию, красно-бурая, при основании беловатая от мицелия.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

ОПЕНОК ВЕСЕННИЙ. КОЛЛИБИЯ ДУБОЛЮБИВАЯ

Collyb1a dryoph1la (Fr.) Quel.

Встречается часто во влажных хвойных и лиственных лесах на почве большими группами с мая по октябрь.

Шляпка 2—6 см в диаметре, сначала плосковыпуклая, затем распростертая, водянистая, желтоватая, красноватая или светло-бурая, выцветающая.

Мякоть тонкая, рыжеватая, пахнет свежесрубленной древесиной, с острым вкусом.

Пластинки свободные, узкие, частые, желтоватые или беловатые. Споровый порошок белый. Споры овальные, гладкие.

Ножка 2—5 см длины, 0,3—0,5 см толщины, хрящеватая, полая, одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ. ЗИМНИЙ ГРИБ

Flammul1na velut1pes (Fr.) S1ng.

Селится большими группами на отмирающих деревьях и пнях различных лиственных пород, чаще всего вяза, ильма, реже ивы, тополя, осины, липы, обычно поздно осенью — в конце сентября или в начале октября, когда понижается температура и увеличивается влажность воздуха. Массовое развитие зимнего опенка длится и после выпадения снега, до устойчивых морозов. Замерзшие грибы в период оттепелей и ранней весной оттаивают и продолжают свое развитие, образуя жизнеспособные споры.

Шляпка небольшая — от 2 до 10 см в диаметре, у молодого гриба бывает плосковыпуклая, у зрелого — почти плоская, медово-желтого цвета, в центре более темная, с подпалинами, тонкомясистая, голая, гладкая, влажная, слизистая, клейкая, при подсыхании блестящая.

Мякоть желтоватая или кремовая, слегка водянистая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки у молодых грибов светло-желтые или кремовые, у старых — темнеющие, довольно редкие, широкие, слегка приросшие к ножке. Споровый порошок белый. Споры цилиндрические, овальные, гладкие.

Ножка от 3 до 10 см длины, 0,5—0,8 см толщины, цилиндрическая, сверху нередко уплощенная, упругая, плотная, окраска типичная для этого вида гриба: снизу бархатистая, темно-коричневая, почти черная, сверху более светлая, желтоватая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Обладает высокими вкусовыми качествами. В пищу употребляются шляпки и верхние части ножек молодых грибов свежими, солеными и маринованными, пригодны для сушки.

Гриб хорошо плодоносит в культуре.

Опенок зимний можно спутать

с ядовитым грибом ложноопенком серно-желтым (см. сравнительную таблицу 6).

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ. ЛУГОВИК

Marasm1us onreades (Fr.) Fr.

Растет в конце мая на дерновой почве на лугах, выгонах, пастбищах, в лесах, на полянах, опушках, вдоль дорог, встречается на деревенских улицах, среди травы, образует «ведьмины круги».

Шляпка 3—7 см в диаметре, кожано-желтого цвета, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых — плоская, с широким бугром в середине, складчато-полосатая по краю.

Мякоть бледно-желтая, с приятным вкусом и запахом, напоминающим запах гвоздики или горького миндаля.

Пластинки свободные, широкие, редкие, светло-палевые или кремово-беловатые. Споровый порошок белый. Споры веретенообразные, суженные на концах.

Ножка 4—10 см длины, 0,3—0,8 см толщины, цилиндрическая, хрящеватая, упругая, плотная, палевая, с белым мучнистым налетом.

Гриб съедобный, с высокими вкусовыми качествами, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым, маринованным, пригоден для сушки.

ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Marasm1us scorodon1us (Fr.) Fr.

Растет на опавшей хвое, у основания стволов и пней хвойных деревьев, а также на ветках и сучьях, погруженных в почву, с июля по октябрь.

Шляпка 1—3 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, иногда с бугорком, рыжевато-коричневая, выцветающая, суховатая.

Мякоть тонкая, беловатая, пахнет чесноком, с грибным вкусом.

Пластинки приросшие к ножке или свободные, белые или кремовые, частые, узкие. Споровый порошок белый. Споры удлиненные, ланцетовидные, гладкие.

Ножка 3—6 см длины, 0,1 — 0,3 см толщины, цилиндрическая, хрящеватая, темно-бурая, снизу пушистая, блестящая, полая.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки. При переработке не теряет запаха.

ЧЕСНОЧНИК ДУБОВЫЙ

Marasm1us pras1omus (Fr.) Fr.

Встречается в дубравах и смешанных лесах. Растет на опавших дубовых листьях с августа по октябрь.

Шляпка до 3 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плоская, в центре притуплённая, морщинистая, грязновато-палево-желтая или беловатая, по краю полосатая.

Мякоть тонкая, белая, с сильным запахом чеснока, вкус грибной.

Пластинки слабоприросшие к ножке, частые, у молодых грибов белые, у зрелых — палевые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные, неравнобокие.

Ножка до 8 см длины, 0,2—0,3 см толщины, хрящеватая, плотная, палево-желтая, снизу красноватая, немного изогнутая и утолщенная при основании, опушенная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным.

ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ

Marasm1us all1aceus (Fr.) Fr.

Растет в лесах на опавших листьях и около пней. Встречается часто, большими группами со второй декады июня до октября.

Шляпка до 5 см в диаметре, колокольчатая или полураспростертая, с широким выступающим бугром, по краям полосатая, беловатая, к старости буреющая.

1. ОПЕНОК ЛУГОВОЙ. 2. ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 3. ЧЕСНОЧНИК ДУБОВЫЙ 4 ЧЕС НОЧНИК БОЛЬШОЙ

Мякоть белая, с чесночно-луковым запахом и грибным вкусом.

Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, редкие, беловатые. Споровый порошок белый. Споры удлиненно-яйцевидные, неравнобокие.

Ножка до 10 см длины, 0,2—0,3 см толщины, хрящеватая, плотная, коричнево-бурая, к основанию утолщенная, иногда корневидно-вытянутая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и сушеным в качестве приправы вместо лука и чеснока.

МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ. МУХОМОР КРАСНЕЮЩИЙ

Aman1ta rubescens (Fr.) S. F. Gray

Встречается в лиственных и смешанных лесах, в парках, на гумусовых почвах с июня до октября одиночно и небольшими группами.

Шляпка до 12 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, сначала округло-яйцевидная, затем распростертая, в сырую погоду слизистая.

Мякоть белая, без особого вкуса и запаха, на изломе и в местах червоточин краснеет.

Пластинки свободные, белые, у зрелых грибов слегка краснеющие, пятнистые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 15 см длины, до 2,5 см толщины, полая, в основании клубневидно утолщенная, сначала белая, затем красноватая, со свисающим белым широким пленочным кольцом, сверху полосатым, снизу с розоватыми волокнами. Вольва приросшая к основанию ножки в виде концентрических складок.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

Мухомор серо-розовый можно спутать с очень ядовитым мухомором пантерным, мякоть и пластинки которого никогда не краснеют, а кольцо не бывает полосатым или рубчатым (см. сравнительную таблицу 3).

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ. ТОЛКАЧИК СЕРЫЙ

Aman1tops1s vag1nata Roze

Встречается обычно единичными экземплярами в самых различных лесах и зарослях кустарника с июля до конца августа.

Шляпка диаметром до 10 см, серая или серовато-буроватая, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых — почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем, кожица сухая, с белыми хлопьями, исчезающими позднее.

Мякоть гриба тонкая, белая, сладковатая, без запаха.

Пластинки свободные, белые, очень широкие. Споровый порошок белый. Споры шаровидные, гладкие.

Ножка до 15 см длины, 1—2 см толщины, полая, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, расширенная при основании и помещена в широкую, мешковидную вольву (белую, серую или буроватую), которая глубоко погружена в землю. Кольца на ножке нет.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется в свежем, маринованном и соленом виде. Гриб очень хрупкий, плохо транспортируется.

ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ. **ТОЛКАЧИК** БЕЛЫЙ

Aman1tops1s alba G1ll.

Встречается в березовых или хвойных лесах с примесью березы очень редко и необильно в августе — сентябре.

Шляпка 5—10 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем полураспростер гая, в центре светло-охряная, с белыми хлопьями, по краю радиально-полосатая.

Мякоть тонкая, белая, без осо-

МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ

ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ

ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ

бого запаха, с приятным вкусом.

Пластинки свободные, белые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 7—10 см длины, 1,5 см толщины, полая, булавовидная, клубневидно вздутая в основании и окружена мешковидным белым влагалищем.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

Поплавок белый можно спутать с ядовитым грибом мухомором вонючим (см. сравнительную таблицу 2). Чтобы не спутать поплавки с мухоморами, надо запомнить, что они отличаются от мухоморов отсутствием кольца на ножке.

ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ

Aman1lops1s fulva W. G. Sm1th.

Растет в березняках и хвойных лесах, по окраинам болот. Встречается довольно часто единичными экземплярами и небольшими группами в июне — августе.

Шляпка 3—8 см в диаметре, вначале яйцевидно-колокольчатая, затем плоская, желто-коричневого цвета.

Мякоть тонкая, белая, с приятным вкусом.

Пластинки свободные, белые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 7—10 см длины, 1,5 см толщины, полая, булавовидная, клубневидно вздутая в основании и окружена мешковидным белым влагалищем.

Гриб съедобный, четвертой категории Употребляется свежим, пригодек для сушки.

ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ

Aman1lops1s crocea (Quel.) G1ll.

Встречается повсеместно в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, плоская, с широким бугорком, оранжево-охристая, с ребристо-полосатым краем.

Мякоть тонкая, белая, слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки свободные, белые. Споровый порошок белый.

Споры белой окраски, шаровидные, гладкие.

Ножка до 12 см длины, 0,5—1,0 см толщины, полая, белая, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками, вольва белая, свободная.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим.

ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ

Volvar1ella bombye1na (Fr.) S1ng.

Селится на валежных стволах лиственных деревьев, преимущественно кленов, вязов и тополей. Встречается редко в конце июля.

Шляпка сначала заключена в наружное покрывало, которое по мере роста гриба разрывается и образует при основании ножки мешковидное влагалище. Молодая шляпка колокольчатая, позднее распростертая, чисто-белая, прижато-опушенная, шелковистая, до 20 см в диаметре.

Мякоть белая, толстая, впоследствии желтеющая, вкус и запах приятные.

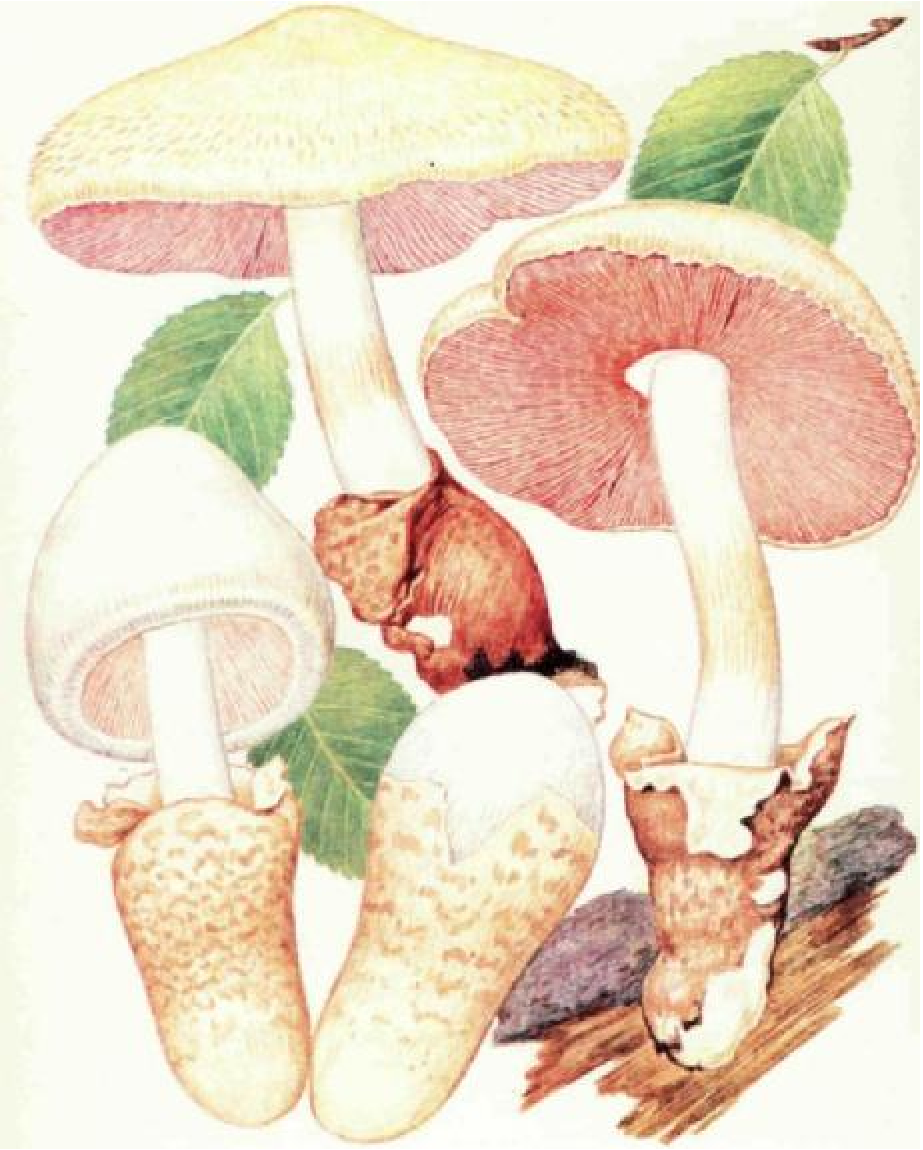
Пластинки свободные, у молодых грибов белые, затем розоватые.

Споровый порошок розовый. Споры розоватые, эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 15 см длины, 1—2 см толщины, в основании вздутая, сверху более тонкая, белая, плотная, иногда принимает изогнутую форму.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

1. ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ. 2. ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ. 3. ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ



ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ

ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ

Volvar1ella spec1osa (Fr.) S1ng.

Растет в лесах, садах и огородах, на мусорных кучах, на перегнойных почвах с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем колокольчатая или слегка распростертая, белая, в центре темно-серая.

Мякоть белая, рыхлая, без особого запаха и вкуса.

Пластинки свободные, сначала белые, затем розовые. Споры розовые, эллипсоидные.

Ножка белая, 10—15 см длины, 1—2 см толщины, к основанию вздутая, плотная, с белым широким перепончатым влагалищем.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ОЛЕНИЙ ГРИБ. ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ

Pluteus cerv1nus (Fr.) Kumm.

Произрастает на пнях, валежной гниющей древесине лиственных и хвойных деревьев. Встречается часто одиночно или небольшими группами в июне — сентябре,

Шляпка до 13 см в диаметре, серо-коричневая или серо-бурая, блестящая, продольно-волокнистая, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых — распростертая.

Мякоть белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки свободные, широкие, частые, сначала белые, затем розоватые. Споровый порошок розовый. Споры эллипсоидные.

Ножка до 10 см длины, 0,5—1,5 см толщины, цилиндрическая или немного расширенная к основанию, белая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, соленым, маринованным, пригоден для сушки.

ПЛЮТЕЙ ЧЕРНОКРАЙНИЙ

Pluteus atromarg1natus (Konr.) K11hner

Растет на гнилых пнях и валежной древесине. Встречается редко в июле — августе.

Шляпка 5—7 см в диаметре, распростертая, серовато-коричневая, шелковистая.

Мякоть в центре шляпки толстая, мягкая, вкус и запах приятные.

Пластинки свободные, сначала белые, затем розовые, с темно-бурым, почти черным краем. Споровый порошок розовый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка 5—10 см длины, 0,5—1,0 см толщины, плотная, серая, волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим, соленым, маринованным.

ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ

Pluteus pell1tus (Fr.) Kumm.

Растет в лесах на валежной древесине с мая по сентябрь, иногда встречается на лесных складах, на гниющих опилках.

Шляпка 3—6 см в диаметре, распростертая, белая, с темным бугорком на вершине.

Мякоть белая, тонкая, плотная, без особого вкуса и запаха.

Пластинки свободные, частые, широкие, сначала белые, затем розовые. Споровый порошок розовый. Споры яйцевидные или эллипсоидные.

Ножка 4—6 см длины, 0,5—0,7 см толщины, плотная или полая, хрупкая, цилиндрическая, снизу утолщенная, белая, с сероватыми волокнами.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим, соленым, маринованным.

ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ
Pluteus umbrosus (Fr.) Kumm.

Селится в широколиственных и хвойных лесах на опавших ветвях, погруженных в почву, на пнях и около них. Плодоносит с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая или распростертая, с бугорком в центре, темно-бурая, умбровая, продольно-полосатая, с волнистыми хлопьями на поверхности.

Мякоть белая, тонкая, немного горьковатая, с редечным запахом.

Пластинки свободные, частые, широкие, сначала беловатые, затем розовые (по цвету спор), с бурым краем. Споровый порошок розовый. Споры овально-эллипсоидные, гладкие, розовые.

Ножка до 10 см длины, 0,6—0,8 см толщины, плотная, ровная, иногда сверху немного суженная, грязновато-белая, соломенно-желтая, покрыта бурыми волокнистыми хлопьями.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПЛЮТЕЙ ЛЬВИНО-ЖЕЛТЫЙ
Pluteus leon1nus (Fr.) Kumm.

Растет на древесине различных пород в хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь.

Шляпка 4—12 см в диаметре, ширококолокольчатая, затем распростертая, с бугорком в центре, по краю ребристо-полосатая, буровато-желтая или медово-желтая.

Мякоть белая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки свободные, широкие, частые, сначала бледно-желтые, затем розовые. Споровый порошок розовый. Споры широкоэллипсоидные.

Ножка 5—10 см длины, 0,2—1,0 см толщины, плотная, цилиндрическая, ровная, бледно-желтая, волокнистая, продольно-полосатая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым, маринованным, пригоден для сушки.

МЕЛАНОЛЕУКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ
Melanoleuca melaleuca (Fr.) Murr.

Растет в лиственных и смешанных лесах, парках, среди травы. Встречается часто, единичными экземплярами и небольшими группами с конца июля до начала сентября.

Шляпка 4—10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с широким бугорком, темно-серая, оливково-бурая или темно-коричневая, иногда почти черная, выцветающая.

Мякоть рыхлая, сначала белая, затем сероватая, сладковатая, без особого запаха.

Пластинки приросшие к ножке, в середине широкие, частые, белые или кремовые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидно-эллипсоидные, шероховатые.

Ножка 5—10 см длины, 0,5—1,0 см толщины, плотная, цилиндрическая, снизу утолщенная, грязно-белая, продольно-волокнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым.

МЕЛАНОЛЕУКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ
Melanoleuca grammopod1um (Fr.) Quel.

Селится в лиственных лесах и кустарниках, в траве, на опушках и у дорог. Встречается небольшими группами и единичными экземплярами в августе — сентябре.

Шляпка 7—15 см в диаметре, распростертая, с бугром, серовато-бурая, серовато-коричневая или рыжеватая, выцветающая, гладкая.

Мякоть в центре шляпки утолщенная, белая или серовато-буроватая, запах сильный, мучнистый.

1. ОЛЕНИЙ ГРИБ. 2. ПЛЮТЕЙ ЧЕРНОКРАЙНИЙ. 3. ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ. 4. ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ

1. ПЛЮТЕЙ ЛЬВИНО-ЖЕЛТЫЙ. 2. ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ. 3. ЗОНТИК ШЕЛУШИСТЫЙ

1. МЕЛАНОЛЕУКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ. 2. МЕЛАНОЛЕУКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ. 3. МЕЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ

Пластинки приросшие к ножке, частые, белые или кремовые, широкие. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные или эллипсоидные, шероховатые.

Ножка 7—12 см длины, 1,0—1,5 см толщины, цилиндрическая, снизу клубневидно утолщенная, плотная, эластичная, беловатая, с темно-бурыми продольными полосками.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

МЕЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ

Melanoleuca brev1pes (Fr.) Pat.

Растет в садах, лесах, на пастбищах. Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка 8—12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем горизонтально распростертая в центре, с бугорком, грязно-желтая или ореховая.

Мякоть буроватая, мягкая, имеет приятный вкус и запах свежей муки.

Пластинки частые, приросшие к ножке зубцом или почти свободные, песочного цвета. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, шероховатые.

Ножка 1—5 см длины, 1—3 см толщины, плотная, серая, буроватая, коричневая, снизу клубневидно утолщенная, сверху (под шляпкой) мучнистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым.

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

Macrolep1ota procera (Fr.) S1ng.

Встречается очень часто в изреженных лесах и кустарниках, на лесных опушках, полянах, вырубках, вдоль дорог, в садах и парках, иногда образует «ведьмины кольца». Плодоносит с августа по сентябрь.

Гриб очень крупный. Шляпка достигает 25 см в диаметре, сначала яйцевидно-округлая, затем колокольчатая и, наконец, распростертая, как зонт (отсюда и название гриба), в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми, более темными, легко отделяющимися чешуйками.

Мякоть белая, рыхлая, толстая, с грибным запахом, у молодого гриба приятный ореховый вкус.

Пластинки свободные, отделены от ножки кольцом, белые, с возрастом слегка краснеющие. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 35 см длины, до 3 см толщины, полая, при основании сильно утолщена, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с подвижным широким белым кольцом.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в молодом возрасте (пока шляпка не развернулась и имеет яйцевидную форму) свежим, пригоден также для сушки.

ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ

Macrolep1ota rhacodes (V1tt) S1ng.

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах на гумусовой почве с июля по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала шаровидная, затем распростертая в виде зонтика, серовато-бурая, с крупными четырехугольными коричневатыми чешуйками.

Мякоть толстая, рыхлая, белая, на изломе краснеющая, особенно в ножке, без особого вкуса и запаха.

Пластинки белые, прикрепленные к хрящеватому кольцевому выступу — коллариуму. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 25 см длины, 1,5—2,0 см толщины, полая, светло-коричневая или беловатая, снизу клубневидно вздутая.

Малоизвестный съедобный

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

1. ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ. 2. ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ. 3. ЗОНТИК КРАСНЫЙ

гриб. В пищу употребляются молодые грибы свежими, пригодны для сушки.

ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ

Macrolep1ota masto1dea (Fr.) S1ng.

Растет в лиственных и хвойных лесах, на лесных полянах, вырубках, опушках, в парках с августа по октябрь.

Шляпка 8—12 см в диаметре, тонкомясистая, сначала колокольчатая, затем полураспростертая, с резко выступающим бугорком, белая, в центре с прижатыми коричневыми хлопьевидными чешуйками.

Мякоть белая, с приятным запахом и вкусом молодого лесного ореха.

Пластинки свободные, частые, сначала белые, затем светло-желтоватые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 16 см длины, 0,3—0,7 см толщины, полая, цилиндрическая, покрыта очень мелкими светлыми или коричневыми чешуйками, к основанию расширена в небольшой клубень. Кольцо на ножке белое, подвижное.

Съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки молодых грибов свежими, пригодны для сушки.

ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ

Macrolep1ota excor1ata (Fr.) Mos.

Встречается на лесных полянах, вдоль дорог, в старых парках, на лугах, пастбищах. Растет небольшими группами с июля по сентябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, белая, в центре бурая, мелкочешуйчатая, с растрескивающейся кожицей, сначала округлая, затем зонтиковидная.

Мякоть белая, мягкая, вкус и запах приятные.

Пластинки свободные, образуют вокруг ножки хрящевидный выступ. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, до 1 см толщины, полая, белая, с подвижным белым перепончатым кольцом, в основании утолщенная, внутри белая.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ

Lep1ota clypeolar1a (Fr.) Kumm.

Растет в хвойных и смешанных лесах с июля по октябрь. Образует «ведьмины круги».

Шляпка 4—8 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, трещиноватая, сначала беловатая, затем желто-бурая, в центре с темным бугорком.

Мякоть белая, вкус и запах приятные.

Пластинки свободные, белые или желтоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры веретеновидные.

Ножка 6—8 см длины, около 1 см толщины, ровная или слегка утолщенная в основании, полая, над кольцом гладкая, беловатая, под кольцом покрыта желтоватыми чешуйками. Кольцо хлопьевидное, пленчатое, исчезающее.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

Неопытные грибники могут спутать этот гриб с несъедобной или ядовитой лепиотой гребенчатой (см. сравнительную таблицу 5).

ЛЕПИОТА ЧЕШУЙЧАТАЯ ЖЕЛТОВАТАЯ

Lep1ota ventr1ospora Re1c1

Встречается в дубово-сосновых, сосново-березовых и кедрово-широколиственных лесах. Растет отдельными экземплярами или группами на лесной подстилке с июня по октябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре,

1. ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ. 2. ЛЕПИОТА ЧЕШУЙЧАТАЯ ЖЕЛТОВАТАЯ

сначала ширококоническая, в центре толстомясистая, затем выпукло-распростертая, с бугорком, желтоватая, бледно-охристая, с бурым диском, волокнистая, с охристо-коричневыми чешуйками.

Мякоть беловатая, с грибным запахом и вкусом.

Пластинки почти свободные, частые, белые, затем кремово-белые.

Споры белые, веретеновидные.

Ножка 4—9 см длины, 0,5—0,8 см толщины, цилиндрическая, в основании слегка расширенная, полая, бледно-бурая, над кольцом голая, под ним с желтыми, хлопьевидно-войлочными чешуйками.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ЗОНТИК ШЕЛУШИСТЫЙ. ЦИСТОДЕРМА ПАХУЧАЯ

Cystoderma carchar1as (Seer.) Fayod.

Растет в сосновых, еловых, сосново-березовых лесах на мшистой подстилке группами или отдельными экземплярами. Плодоносит с июня по ноябрь.

Шляпка 3—6 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая или плосковыпуклая, с притуплённым бугорком в центре. Кожица светло-розовая, кремовая, беловатая или светло-серая, мелкозернистая, сухая.

Мякоть беловато-желтоватая, с неприятным запахом плесени, без особого вкуса.

Пластинки приросшие или нисходящие по ножке, частые, белые или слегка розовые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные.

Ножка 3—6 см длины, 0,3—0,4 см толщины, цилиндрическая, полая, к основанию слегка расширенная, с кольцом, выше кольца белая, ниже — одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный условно съедобный гриб. После отваривания неприятный запах исчезает. Употребляется свежим.

ЗОНТИК КРАСНЫЙ

Cyctoderma c1nnabar1num (Seer.) Fayod

Встречается преимущественно в сосновых и смешанных лесах с конца июля до октября.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, ярко-киноварно-красная, чешуйчатая, с белыми волокнистыми хлопьями по краю.

Мякоть желтовато-розовая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие, сначала белые, затем кремовые. Споры белые, эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 6 см длины, 0,5—0,9 см толщины, полая, цилиндрическая, ровная, в основании немного расширенная, с красноватым кольцом. Над кольцом — белая, под ним — с красными чешуйками.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ЦИСТОДЕРМА АМИАНТОВАЯ

Cystoderma am1anth1num (Scop, ex Fr.) Fayod.

Встречается в хвойных и смешанных лесах среди мхов, а также на лугах с августа по сентябрь.

Шляпка 2—5 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плоская, с бугорком, охряно-желтая.

Мякоть беловато-желтоватая, тонкая, запах резкий, вкус приятный.

Пластинки приросшие к ножке, беловатые, затем желтоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 2—5 см длины, до 0,6 см толщины, полая, над кольцом белая, гладкая, ниже кольца охряно-желтая, зернистая. Кольцо желтоватое, исчезающее.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

1. ЦИСТОДЕРМА АМИАНТОВАЯ. 2. ЦИСТОДЕРМА ЗЕРНИСТАЯ

ЦИСТОДЕРМА ЗЕРНИСТАЯ
Cystoderma am1anth1num (Scop, ex
Fr.) Fayoc1.

Растет в сосновых и еловых лесах обычно среди мхов с августа по октябрь. Часто образует «ведьмины кольца».

Шляпка 2,5 см в диаметре, сначала полу шаровидная, затем плосковыпуклая, с бугорком, рыжевато-красно-буроватая, мучнисто-мелкозернистая.

Мякоть беловато-желтоватая, без запаха, приятного вкуса.

Пластинки почти свободные, белые или желтоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные.

Ножка 2—9 см длины, 0,5—0,9 см толщины, полая, выше кольца белая, ниже — одного цвета со шляпкой, буровато-зернистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ. ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ
Agar1cus campestr1s Fr.

Селится на навозной почве близ жилья, животноводческих ферм, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, а также в садах, парках, иногда на улицах, на цветочных газонах. Растет обычно большими группами с весны до глубокой осени.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у зрелых — плоская, края загнуты вниз. Кожица белая или сероватая, сухая, гладкая или покрыта мелкими буроватыми чешуйками.

Мякоть толстая, белая, на разрезе розовеющая, с приятным грибным запахом и высокими вкусовыми качествами.

Пластинки свободные, сначала белые, затем розоватые, серовато-фиолетовые, а у зрелых грибов темно-коричневые, почти черные. Споровый порошок темно-бурый, почти черный. Споры широкоовальные, гладкие, темно-коричневые.

Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, полая, прямая, белая, с пленчатым кольцом. Кольцо однослойное, расположено почти в середине ножки.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки.

Шампиньон обыкновенный можно спутать с бледной поганкой (см. сравнительную таблицу 1).

ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ
Agar1cus b1sporus (J. Lge) 1mbach.

Растет в лесах, садах и огородах, на выгонах, унавоженной почве с мая по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, полукруглая, выпуклая, затем выпукло-распростертая, сначала белая, потом грязно-коричневая, чешуйчатая или гладкая.

Мякоть белая, плотная, сочная, на изломе розовеет или краснеет, с кисловатым грибным запахом и вкусом.

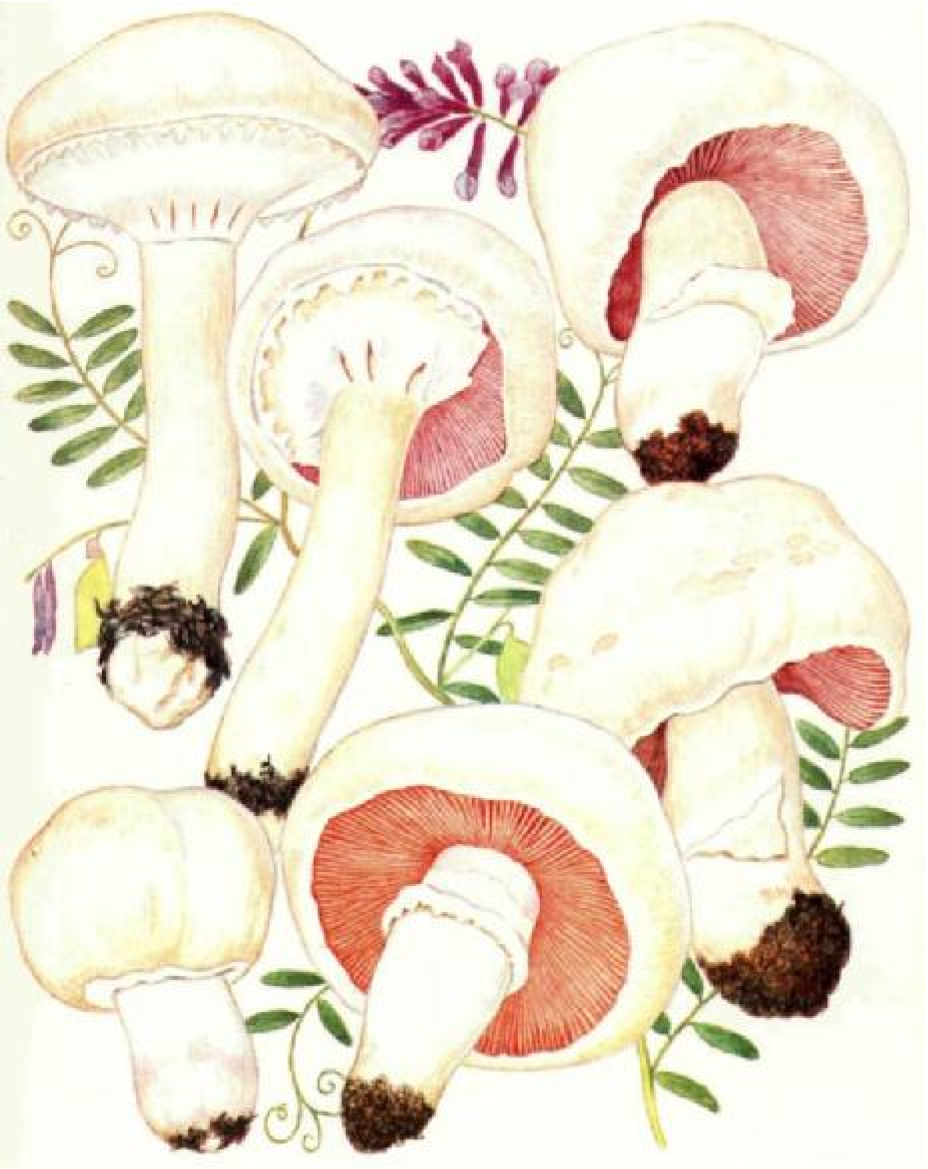
Пластинки свободные, частые, тонкие, сначала розовато-серые, затем темно-коричневые. Споровый порошок темно-коричневый. Споры округлые или округло-яйцевидные.

Ножка 3—6 см длины, 1—2 см толщины, гладкая, цилиндрическая, к основанию суженная, полая или плотная, под шляпкой красноватая, с кольцом.

Съедобный гриб второй категории. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки. Выращивают в теплицах, шампиньонницах. В природных условиях встречаются 3 разновидности шампиньона двуспорового: белая, кремовая и коричневая.

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ
Agar1cus b1torqu1s (Quel.) Sacc.

Растет в лесах, парках, садах, огородах, на выгонах, кучах навоза,



ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ

1. ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ. 2. ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ. 3. ШАМПИНЬОН ПЕРЕЛЕСКОВЫЙ. 4. ШАМПИНЬОН РОЗОВОПЛАСТИНКОВЫЙ

1. ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ. 2. ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ. 3. ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ

мусора, на улицах. Встречается часто с мая по октябрь.

Шляпка 3—15 см в диаметре, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая, с возрастом приобретает коричневый оттенок. Край подвернутый.

Мякоть толстая, белая, розовеющая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки свободные, частые, сначала розовые, затем темно-коричневые с более светлым краем. Споровый порошок темно-коричневый. Споры почти шаровидные. гладкие.

Ножка 4—7 см длины, 1,5—4,0 см толщины, цилиндрическая, иногда к основанию суженная, плотная, одного цвета со шляпкой. Имеет 2 кольца.

Съедобный гриб второй категории. Употребляется свежим и маринованным.

ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ

Agar1cus arvens1s Fr.

Встречается на пастбищных полянах, в садах и парках большими группами с мая до поздней осени.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала коническая или округло-колокольчатая, с завернутым краем, затем плоская, белая, от прикосновения желтеющая, сначала хлопьевидно-мучнистая, затем шелковистая или чешуйчатая, сухая.

Мякоть белая, на изломе и от прикосновения слабо желтеет, с запахом аниса и ореховым вкусом.

Пластинки свободные, у молодых грибов белые, у зрелых красноватые, шоколадно-бурые, черные. Споровый порошок темно-бурый. Споры яйцевидные, эллипсоидные.

Ножка до 10 см длины, до 3 см толщины, утолщенная к основанию, белая, позднее желтеющая, полая, с двухслойным перепончатым кольцом.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и маринованным. Выращивают в парниках.

Неопытные грибники могут спутать шампиньон полевой с белой формой бледной поганки (см. сравнительную таблицу 1).

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ

Agar1cus s1lvat1cus Seer.

Растет в хвойных (преимущественно еловых) и смешанных лесах. Встречается одиночно и группами. При благоприятных условиях плодоносит на одном месте несколько раз за лето через каждые 12—15 дней с июля до поздней осени.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала яйцевидно-колокольчатая, затем плосковыпуклая, ржаво-буро-коричневая, в середине более темная, чешуйчатая или волокнистая.

Мякоть тонкомясистая, белая, на разрезе быстро краснеющая. вкус сладковатый, запах кисловато-острый, приятный.

Пластинки свободные, частые, сначала белые или грязно-буроватые, затем темно-коричневые. Споровый порошок белый. Споры яйцевидные, яйцевидно-эллипсоидные, светло-коричневые.

Ножка до 19 см длины, 0,5—1,2 см толщины, в основании утолщенная, полая, грязновато-белая, с белым узким и тонким пленчатым кольцом, часто исчезающим.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

ШАМПИНЬОН ПЕРЕЛЕСКОВЫЙ

Agar1cus s1lv1cola (V1tt.) Sacc.

Встречается часто в еловых, дубовых, березовых, смешанных, широколиственных лесах и парках отдельными экземплярами и группами с июля по октябрь.

Шляпка 5—10 см в диаметре. сначала яйцевидная, полукруглая. затем выпукло-распростертая, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет.

Мякоть белая или кремовая, острого вкуса, с запахом аниса.

Пластинки свободные, частые, сначала светло-красноватые, затем темно-коричневые. Споровый порошок коричневый. Споры яйцевидные.

Ножка 6—8 см длины, 1 — 1,5 см толщины, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая.

Кольцо простое, белое с желтоватым налетом.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ

Agar1cus augustus Fr.

Растет преимущественно в хвойных лесах, часто около муравейников, с августа по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала почти шаровидная, затем полураспростертая, темно-коричневая, темно-оранжевая. Кожица растрескивается на мелкие чешуйки.

Мякоть беловатая, мясистая, на изломе окрашивается в розовато-красноватый цвет, с миндальным запахом и острым вкусом.

Пластинки свободные, сначала светлые, затем розовато-красные, позже темно-коричневые. Споровый порошок коричневый. Споры широкоэллипсоидные, овально-яйцевидные.

Ножка 5—10 см длины, 1,5—2,0 см толщины, белая, плотная, с кольцом, от прикосновения желтеет. Кольцо белое, гладкое, с желтоватыми хлопьями.

Съедобный гриб третьей категории. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки.

ШАМПИНЬОН РОЗОВО ПЛАСТИНКОВЫЙ, ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ

Agar1cus rus1ophyllus Lasch.

Растет в смешанных и широколиственных лесах, в парках, на пастбищах и огородах с июля по октябрь.

Шляпка 2—5 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плосковыпуклая, чешуйчатая или волокнистая, беловатая или буроватая с фиолетово-розовым оттенком.

Мякоть тонкая, белая или желтоватая, с едким вкусом и миндальным запахом.

Пластинки свободные, частые, красновато-розовые, затем пурпурно-бурые. Споровый порошок коричневый. Споры эллипсоидные.

Ножка 2,5 см длины, до 0,5 см толщины, полая, цилиндрическая, к основанию слегка утолщенная, беловатая с желтоватым оттенком. Кольцо узкое, беловатое, свисающее, иногда исчезающее.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным.

ЛЕЙКОАГАРИКУС РУМЯНЯЩИЙСЯ

Leucoagar1cus leucoth1tus (V1tt.) S. Wasser

Встречается часто на пастбищах, в огородах, садах и парках, на улицах, реже в лесах. Растет отдельными экземплярами или группами в августе — сентябре.

Шляпка 4—10 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, с бугорком, белая, в центре темнее.

Мякоть толстая, белая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки свободные, с небольшим коллариумом, сначала чисто-белые, затем розовеющие, при подсыхании темнеют. Споровый порошок беловатый. Споры эллипсоидные, гладкие.

1. ЛЕЙКОАГАРИКУС РУМЯНЯЩИЙСЯ, 1. ПСАТИРЕЛЛА СЕРО-БУРАЯ. .1. ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ

Ножка 4—8 см длины. 1 — 1,5 см толщины, центральная, цилиндрическая, полая, белая. Кольцо простое, отстающее, белое, обычно исчезающее.

Малоизвестный съедобный гриб с высокими вкусовыми качествами. Употребляется свежим.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Copr1nus comatus (Fr.) S F. Gray

Растет небольшими группами на унавоженных почвах, лугах, пастбищах, огородах, в заброшенных парниках, на цветочных клумбах. газонах, в подвалах, у навозных и компостных куч и в других местах, богатых перегноем. Встречается часто с мая по октябрь.

Шляпка 10—15 см высоты, 3—5 см ширины, эллипсоидно-цилин1;-рическая. нераспростертая, белая, затем краснеет, чернеет и расплывается в жидкую массу.

Мякоть нежная, белая, тонкомясистая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки свободные, сначала белые, затем розовые, у старых грибов черные, расплывающиеся. Споры эллипсоидные, неравнобокие, черные. При созревании шляпка гриба вместе с пластинками расплывается в черную жидкость, содержащую споры, которая постепенно капает с краев шляпки.

Ножка длиной до 15 см, толщиной 1,5—2,5 см, цилиндрическая, в основании утолщенная, с мешковидным белым влагалищем, белая, шелковистая, с белым подвижным кольцом, полая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется только в молодом возрасте (пока пластинки чисто-белые) свежим, маринованным, пригоден для сушки. При малейшем потемнении пластинок в пищу непригоден. Блюда из этого гриба нельзя подавать вместе с алкогольными напитками, так как это может вызвать отравление.

Старые грибы используют для изготовления чернил, содержащих характерные для этого вида споры, которые легко идентифицировать под микроскопом. Такие чернила трудно подделать, поэтому они предназначены для составления особо важных документов.

НАВОЗНИК СЕРЫЙ. ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРИБ

Copr1nus atramenthar1us (Fr.) Fr.

Растет на унавоженных, богатых перегноем почвах — на полях, огородах, в садах, на свалках, около конюшен, навозных и компостных куч, в лесу на вырубках, около древесных стволов и пней лиственных пород. Встречается часто большими скученными группами с мая по октябрь.

Шляпка 5—10 см в диаметре. серая или серовато-коричневая, в центре более темная, у молодого гриба яйцевидная, затем ширококолокольчатая, с растрескивающимся краем, поверхность с мелкими, немного темноватыми чешуйками.

Мякоть светлая, быстро темнеющая, без особого запаха, вкус сладковатый.

Пластинки свободные, широкие, у молодых белые, затем темно-бурые. По мере созревания шляпка и пластинки гриба расползаются в черную жидкость.

Ножка 10—20 см высоты, 1 — 2,5 см толщины, у основания слегка буроватая, гладкая, цилиндрическая, с белым, исчезающим кольцом.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным. Нельзя подавать с алкогольными напитками, так как это вызывает отравление.

НАВОЗНИК СЕРЫЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ

Copr1nus c1nereus (Fr.) S. F. Gray

Обычно растет на унавоженной, богатой перегноем почве с июля до сентября.

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ

Шляпка до 3 см в диаметре, сначала яйцевидная или цилиндрическая, затем ширококолокольчатая, мохнатая, позднее морщинистая, ребристая, трещиноватая, к старости расплывается в черную массу.

Мякоть белая, затем темнеет, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки свободные, сначала белые, затем черные, расплывающиеся. Споры округло-эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка до 10 см длины, 0,3—0,5 см толщины, полая, снизу слегка утолщенная, белая, без кольца.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется только в молодом возрасте (пока не потемнели пластинки) свежим и маринованным.

НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ

Copr1nus m1caceus (Fr.) Fr.

Растет большими скученными группами около гнилых пней, у основания стволов деревьев, на увлажненных почвах, пастбищах, огородах, в садах, на улицах. Встречается часто со второй половины мая по октябрь (после дождей). На одном месте плодоносит несколько раз за сезон.

Шляпка желто-бурая, 1—3 см в диаметре, тонкая, с частыми бороздками, идущими от гладкой верхушки к краю, в молодом возрасте яйцевидная, позднее колокольчатая, поверхность покрыта блестящими чешуйками, придающими мерцающий блеск, впоследствии чешуйки исчезают.

Мякоть тонкая, беловатая, палевая, с мягким вкусом, запах грибной.

Пластинки свободные, частые, сначала почти белые, затем темнеющие и, наконец, черные. Споры эллипсоидные, неравнобокие, темно-бурые. У старых грибов шляпка и пластинки расплываются в темную чернильную массу.

Ножка длиной 8—10 см, толщиной 0,3—0,5 см, ровная, шелковистая, очень гибкая, полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляются только шляпки в молодом возрасте (пока пластинки не потемнели).

Навозник мерцающий образует фермент целлюлазу, с помощью которой он хорошо разлагает и усваивает клетчатку древесины. Этот гриб можно использовать при переработке древесных отходов (опилок, мелкой щепы и т. п.) для получения органических удобрений.

Особенности развития грибов-навозников. После появления на поверхности почвы они растут не более 2 суток и быстро отмирают. Поэтому собирать их надо буквально в «день рождения» и сразу перерабатывать. Хранить их свежими можно не более 3—4 ч, так как эти грибы быстро портятся: пластинки становятся черными и слизистыми.

ЛОЖНООПЕНОК КАНДОЛЯ

Psathyrella candolleana (Fr.) Ma1re.

Встречается часто большими группами на земле, трухлявых пнях, сухой и обработанной древесине лиственных пород с мая по октябрь.

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкая, немного водянистая, сначала колокольчатая, затем округло-распростертая, растрескивающаяся, сначала охристо-кремовая, затем белая, на краях обычно остатки белого свисающего покрывала.

Мякоть тонкая, белая, с приятным вкусом, без запаха.

Пластинки приросшие к ножке, частые, сначала серовато-розовые или серовато-фиолетовые, позднее темно-коричневые. Споровый порошок пурпурно-бурый. Споры эллипсоидные, гладкие, фиолетовые.

Ножка 7—10 см длины, 0,4—0,8 см толщины, полая, цилиндрическая, трубчатая, белая или кремовая, сверху пушистая, шелковистая.

1. НАВОЗНИК СЕРЫЙ. 2. НАВОЗНИК СЕРЫЙ ОБЫКНОВЕННЫЙ. 3. НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПСАТИРЕЛЛА БАРХАТИСТАЯ

Psathyrella velut1na (Fr.) S1ng.

Растет в различных лесах на почве и трухлявых пнях, чаще на старых, заброшенных дорогах, с августа по октябрь.

Шляпка 6—15 см в диаметре, колокольчатая, желто-глинистая, волокнистая, с белыми свисающими хлопьями по краю.

Мякоть тонкая, светлая, палевая, очень ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки приросшие к ножке, бурые, широкие, темно-коричневые с фиолетовым оттенком, с белыми краями. Споровый порошок фиолетово-бурый. Споры эллипсоидные, неравнобокие, бородавчатые.

Ножка 5—12 см длины, 0,4—; 0,5 см толщины, грязно-белая, с бурыми волокнами, полая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПСАТИРЕЛЛА СЕРО-БУРАЯ

Psathyrella spac11ceo-gr1sea (Fr.) Ma1re.

Встречается в широколиственных лесах на пнях или около них в августе — сентябре.

Шляпка 3—7 см в диаметре, ширококолокольчатая, с тупым бугорком кофейного цвета.

Мякоть водянистая, темная, затем беловатая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, серовато-коричневые. Споровый порошок темно-бурый. Споры удлиненно-эллипсоидные.

Ножка 4—10 см длины, 0,5—0,8 см толщины, цилиндрическая, полая, гладкая, беловатая, у основания беловолосистая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ

Psathyrella spad1cea (Fr.) S1ng.

Встречается на древесине лиственных пород, у основания пней и на сухостое. Растет одиночно или группами, срастаясь ножками, с июля по октябрь.

Шляпка 3—12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, коричнево-бурая, каштановая, выцветающая, растрескивающаяся.

Мякоть водянистая, буроватая, запах и вкус грибной.

Пластинки почти свободные, частые, сначала беловатые, затем коричнево-бурые. Споровый порошок фиолетово-бурый. Споры фасолевидные.

Ножка 3—7 см длины, 0,5—1,0 см толщины, цилиндрическая, полая, шелковисто-белая, гладкая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ

Agrocybe praecox (Fr.) Fayod.

Селится на перегнойной почве в огородах, парках и лесах. Появляется ранней весной с наступлением теплых дней и растет до глубокой осени одиночно и небольшими группами. Встречается довольно редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, в центре с широким округлым бугром, буроватая или светло-желто-буроватая, выцветающая, гладкая, растрескивающаяся.

Мякоть белая, сладковатого вкуса, с мучнистым запахом.

Пластинки приросшие к ножке или слабонисходящие по ней, сначала беловатые, затем рыжеватые, по краю белые. Споровый порошок коричневый. Споры удлиненно-овальные, гладкие.

1, ЛОЖНООПЕНОК КАНДОЛЯ. 2. ПСАТИРЕЛЛА БАРХАТИСТАЯ. 3. ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ

Ножка до 8 см длины, 1—2 см толщины, с кольцом, вверху почти белая, снизу постепенно буреет, полая, мучнистая. Кольцо перепончатое, беловатое, затем коричневатое от высыпавшихся спор.

Малоизвестный условно съедобный гриб, вкусовые качества средние. Употребляется свежим, маринованным.

ЧЕШУЙЧАТКА ВОРСИСТАЯ

Phol1ota squarrosa (Fr.) Kumm.

Селится на пнях, отживающих и живых стволах лиственных деревьев, часто большими группами, с августа по ноябрь.

Шляпка от 5 до 15 см в диаметре, мясистая, выпуклая, шафранно-желтая или желто-буро-охряная, покрыта толстыми, более темными, частыми, оттопыренными чешуйками.

Мякоть бледная, затем желтоватая, с редечным вкусом и запахом.

Пластинки приросшие к ножке или слегка нисходящие по ней, у молодых грибов желтоватые, у зрелых — зеленовато- или темно-коричневые. Споровый порошок охристый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 12 см длины, 1,5—2,5 см толщины, плотноцилиндрическая, одного цвета со шляпкой, с кольцом, густо покрыта отстающими чешуйками.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляются только шляпки свежими, солеными и маринованными вместе с другими грибами.

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

Phol1ota aur1vella (Fr.) Kumm.

Растет большими группами на стволах лиственных деревьев, особенно березы, ивы и осины, с августа до осенних заморозков.

Шляпка до 18 см в диаметре, сначала шаровидная, с загнутыми краями, затем плоскоокруглая, иногда с бугорком в центре, плотная, золотистая или ржаво-желтая, с бурыми чешуйками, в сырую погоду клейкая, в сухую — блестящая.

Мякоть шляпки у молодых грибов белая, затем желтоватая, ножки — бурая, толстая, запах слабый, редечный, вкус нежный.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала желтые, затем ржаво-бурые. Споровый порошок охристый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 1,5 см толщины, плотная, желтая или желто-бурая, с исчезающим кольцом, покрыта темно-коричневыми чешуйками.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ

Phol1ota spumosa (Fr.) S1ng.

Встречается в лесах, чаще группами на лесной подстилке, реже на пнях и валежной древесине, с августа по октябрь.

Шляпка 4—8 см в диаметре, полушаровидная, затем распростертая, золотисто-желтая, в центре желто-бурая, слизистая, голая.

Мякоть светло-желтая, водянистая, тонкая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке, частые, сначала зеленовато-желтоватые, затем светло-коричневые. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры эллипсоидные.

Ножка 4—10 см длины, до 1 см толщины, цилиндрическая, плотная, одного цвета со шляпкой, иногда в основании оливково-бурая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

ЧЕШУЙЧАТКА ВОРСИСТАЯ

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

1. ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ. 2. ЧЕШУЙЧАТКА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНОВАТАЯ

ЧЕШУЙЧАТКА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНОВАТАЯ
Phol1ota gummosa (Lasch.) S1ng.

Растет в лиственных лесах на пнях или возле них, в травянистых местах в августе — сентябре.

Шляпка 3—6 см в диаметре, полушаровидная, затем распростертая, в центре с бугорком, очень слизистая, клейкая, светло-желтая, в центре более темная, мелкочешуйчатая, иногда с зеленоватым оттенком.

Мякоть желтоватая, без особого запаха и вкуса.

Пластинки приросшие к ножке, частые, сначала кремовые, желтоватые, светло-коричневые. Споровый порошок желтоватый с ржавым оттенком. Споры овальные, гладкие.

Ножка 4—9 см длины, 0,5—1,0 см толщины, цилиндрическая, изогнутая, плотная, одного цвета со шляпкой, у основания ржавого цвета.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

ЭНТОЛОМА САДОВАЯ. ЭНТОЛОМА ЩИТКОВИДНАЯ
Phodophyllus clypeatus (Fr.) Kumm.

Встречается в лиственных лесах, в садах под фруктовыми деревьями, а также на лугах и на мусорных кучах. Растет большими группами в мае — сентябре.

Шляпка 5—10 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая, затем распростертая, с толстым бугорком в центре, буровато-серая, серо-коричневая или бледно-серая, иногда беловатая, водянистая, с беспорядочно изогнутыми трещиноватыми краями.

Мякоть белая, с мучным запахом и вкусом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, редкие, очень широкие, с неровно зазубренными краями, у молодых грибов белые, затем быстро розовеющие. Споровый порошок розовый. Споры округлоугловатые.

Ножка 5—12 см длины, 0,5—4,0 см толщины, ровная или изогнутая, белая, продольно-рубчатая, волокнистая, полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

Энтолому садовую можно спутать с энтоломой ядовитой (см. сравнительную таблицу 13).

РОЗОВОПЛАСТИННИК ШЕЛКОВИСТЫЙ
Phodophyllus ser1ceus (Fr.) Quel.

Встречается в лесах по опушкам, на травянистых местах, а также на лугах. Растет одиночно или небольшими группами с августа по октябрь.

Шляпка 2—7 см в диаметре, сначала выпуклая, затем в центре вдавленная и с бугорком, умбровая, темно-серо-бурая, шелковисто-волокнистая, блестящая.

Мякоть буроватая, ломкая, вкус и запах свежей муки.

Пластинки слегка приросшие к ножке, сначала беловатые, затем рыжеватые, розоватые. Споровый порошок розовый. Споры пятиугольные.

Ножка 3—6 см длины, 0,3—0,6 см толщины, полая, цилиндрическая, ровная, слегка изогнутая, серая или серовато-буроватая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ
Kuechneromyces mutab1l1s (Fr.) S1ng, et A. H. Sm1th.

Произрастает на пнях, сухостойных стволах и в дуплах лиственных (реже хвойных) пород. Встречается большими колониями с июня по октябрь.

1. ЭНТОЛОМА САДОВАЯ. 2. РОЗОВОПЛАСТИННИК ШЕЛКОВИСТЫЙ. 3. СТРОФАРИЯ УКРАШЕННАЯ

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

Шляпка до 7 см в диаметре, тонкомясистая, водянистая, сначала выпуклая, снизу затянута паутинистым покрывалом, затем плосковыпуклая и распростертая, рыжевато-коричневая, желто-бурая, иногда с концентрическими, более светлыми, водянистыми, просвечивающими полосами по краям, в центре более яркая и с бугорком.

Мякоть буроватая, водянистая, запах и вкус приятные.

Пластинки слабонисходящие по ножке или приросшие к ней, частые, у молодых грибов беловатые, у зрелых — ржаво-коричневые. Споровый порошок охристо-коричневый. Споры яйцевидно-эллипсоидные или овальные.

Ножка до 8 см длины, 0,5—1,0 см толщины, цилиндрическая, согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым буроватым кольцом, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки (ножки очень жесткие) свежими и солеными, пригодны для сушки. Гриб применяется в сыроварении как заменитель сычуга.

Опенок летний можно спутать со съедобным грибом ложноопенком серопластинчатым и несъедобным ложноопенком серно-желтым (см. сравнительные таблицы 6 и 7).

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

Roz1tes caperata (Fr.) Karst.

Встречается в сыроватых местах на подзолистой почве в хвойных, смешанных и лиственных лесах, особенно в черничниках, с июля по октябрь. Иногда растет большими группами.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, позднее плосковыпуклая, с горбом, желтовато-бурая с розовым оттенком, с тонким, мучнистым налетом.

Мякоть белая, желтеющая, с приятным вкусом, без запаха.

Пластинки приросшие к ножке, у молодых грибов белые, затем глинистой, желтовато-бурой окраски. Споровый порошок, охристый. Споры яйцевидные или эллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка до 12 см длины, до 3 см толщины, плотная, цилиндрическая, желтоватая, с кольцом. Над кольцом слабочешуйчатая, у основания слабоутолщенная.

Малоизвестный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

Колпак кольчатый можно спутать с бледной поганкой (см. сравнительную таблицу 1).

СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

Strophar1a aerug1nosa (Fr.) Quel.

Растет одиночно или группами в лиственных, смешанных и хвойных лесах, в кустарниках, садах, парках и на пастбищах, особенно часто встречается в молодых сосновых и еловых посадках, с конца августа до октября.

Шляпка небольшая — до 8 см в диаметре, сине-зеленая или зеленовато-голубая, при высыхании бледнеет, становится желтой, слизисто-клейкой, у молодых грибов колокольчатая, затем полураспростертая, иногда с белыми хлопьями по краю.

Мякоть тонкая, сначала голубоватая, затем желтая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке, сначала светлые, затем дымчато-серые, фиолетово-бурые, тонкие, нечастые. Споровый порошок буровато-фиолетовый. Споры овально-эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 0,6—1,0 см толщины, полая, бледно-синеватая или зеленоватая, покрыта кольцом, выше кольца ножка гладкая, ниже — с белыми хлопьевидными чешуйками. Кольцо вначале беловатое, затем буреющее.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым, пригоден для сушки.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

1, КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ. 2. ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ

СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

СТРОФАРИЯ УКРАШЕННАЯ

Stropharla coronllla (Fr.) Quel.

Растет в лесах, на лугах, полях, пастбищах, в садах с июня по сентябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, полусферическая, лимонно-желтого цвета, гладкая.

Мякоть мясистая, плотная, беловатая, вкус и запах приятные.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сиренево-серые, затем буровато-черные. Споровый порошок темно-фиолетовый. Споры эллипсоидные.

Ножка 3—8 см длины, 0,4—1,2 см толщины, цилиндрическая, ровная, иногда снизу утолщенная, белая. Кольцо узкое, плотное, полосатое.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным, соленым.

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Hypholoma sublaterltlum (Fr.) Quel.

Произрастает в дубово-широколиственных лесах. Встречается довольно часто большими скученными группами, главным образом на пнях дуба и других лиственных пород. Массовое появление начинается во второй половине августа и длится до третьей декады октября, т. е. до устойчивых осенних заморозков.

Шляпка 5—10 см в диаметре, сначала округлая, затем плоско-выпуклая, кирпично-красного цвета, по краю с белыми хлопьями, у молодых грибов соединена с ножкой тонким, кожистым, беловато-желтым, перепончато-волокнистым покрывалом.

Мякоть желтоватая, горькая, запах неприятный или отсутствует.

Пластинки гриба приросшие к ножке, сначала серо-желтые, затем дымчатые с фиолетово-корич невым оттенком. Споровый порошок темно-фиолетовый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 5—10 см длины, 0,8 — 1,5 см толщины, плотная, цилиндрическая, у основания суженная, сверху беловато-желтая, снизу буроватая.

Особенности ложноопенка кирпично-красного. В русской и зарубежной микологической литературе этот гриб относят к числу ядовитых или несъедобных. Однако данных, подтверждающих ядовитость этого гриба, нет. В Чувашской АССР коренное население, проживающее в лесистых местностях, издавна собирает и употребляет в пищу шляпки этого гриба как в свежем, так и соленом виде.

При этом никаких вредных последствий для здоровья не отмечалось. Некоторые грибники-любители предпочитают его опенку осеннему, так как этот гриб после обработки содержит очень мало слизи и становится довольно вкусным.

Ложноопенок кирпично-красный считается съедобным не только у нас в стране (например, в Чувашии, Карелии, Мурманской области). За рубежом его едят в Германии, США, Канаде, Англии, Италии, Югославии.

Чтобы удалить горечь и улучшить запах ложноопенка кирпично-красного, шляпки отваривают в подсоленной воде в течение 20 мин. Затем воду сливают, а грибы 2—3 раза промывают в чистой, холодной воде. При этом каждый раз отжимают грибы для удаления горечи. Обработанные таким образом шляпки можно жарить или заправлять ими супы, а также солить со специями и без них. Соленые грибы готовы к употреблению не ранее 2 месяцев после засола. К этому времени полностью исчезает горечь.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ

Hypholoma capnoldes (Fr.) Kumm.

Растет группами на сосновых пнях с июня по октябрь. Встречается довольно редко.

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Шляпка до 8 см в диаметре, ширококолокольчатая, охряно-желтая или охряно-буроватая, с бугром в центре, по краям более светлая, с повисающими хлопьями.

Мякоть тонкая, беловатая, без особого запаха, негорькая или слабогорьковатая.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала бледно-желтые, затем сиренево-серые, у старых грибов темно-пурпурно-фиолетовые. Споровый порошок темно-фиолетовый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 8 см длины, 0,4—0,8 см толщины, цилиндрическая, полая, обычно изогнутая, светлая, бледно-желто-красноватая, снизу ржавая, более темная в основании.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется свежим и соленым, пригоден для сушки.

Ложноопенок серопластинчатый можно спутать с ядовитым ложноопенком серно-желтым (см. сравнительные таблицы 6 и 7).

ПАУТИННИК ТРИУМФАЛЬНЫЙ. ПАУТИННИК ЖЕЛТЫЙ

Con1nar1us 1r1umphans Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в березняках. Встречается одиночно и небольшими группами в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов округлая, „у зрелых выпуклая или слегка уплощенная, желтовато-бурая или охряная, во влажную погоду слизистая, в центре малочешуйчатая, по краю блестящая, края соединены с ножкой паутинистым покрывалом.

Мякоть толстая, беловатая или слабо-буроватая, вкус и запах приятные.

Пластинки приросшие к ножке, сначала беловатые, затем сиреневые или серовато-голубоватые, у старых грибов светло-глинистое или коричневой окраски, широкие, с неровными зубчатыми краями. Споры бурые, эллипсоидные, пунктированные.

Ножка до 15 см длины, 1,5—2,0 см толщины, цилиндрическая, к основанию утолщена до 3 см, желтовато-беловатая, плотная, с несколькими темными чешуйчатыми поясками — остатками паутинистого покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ПАУТИННИК ПРЯМОЙ

Cort1nar1us coll1n1tus (Fr.) Fr.

Растет одиночно и небольшими группами в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в осинниках. Встречается довольно редко в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, тупоконическая, иногда с притуплённым бугорком, охристо-бурая, слизистая, клейкая, при высыхании блестящая.

Мякоть беловатая или желтоватая, под кожицей шляпки и в основании ножки буроватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке. У молодых грибов светлые, голубовато-сероватые, затем глинисто-коричневые или бурые, довольно частые. Споры бурые, яйцевидно-зерновидные, с неровной поверхностью.

Ножка до 14 см длины, 1,2 см толщины, цилиндрическая, плотная, слизистая, с несколькими коричневыми поясками — остатками паутинистого покрывала.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым, маринованным.

ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ

Cort1nar1us v1olaceus (Fr.) Fr.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, особенно в сосняках, в августе — сентябре.

ПАУТИННИК ТРИУМФАЛЬНЫЙ

Шляпка до 15 см в диаметре, подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз или опущенным краем, в зрелости плоская, темно-фиолетовая, мелкочешуйчатая.

Мякоть толстая, мягкая, голубоватая, выцветающая до белой, с ореховым вкусом, без особого запаха.

Пластинки редкие, нисходящие по ножке, темно-фиолетовые, затем с ржаво-бурым налетом. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры широкоэллипсоидные, неравнобокие, бородавчатые.

Ножка до 16 см длины, 1,5—2,0 см толщины, плотная, у основания клубневидно вздутая, темно-фиолетовая, со следами поясков от паутинистого покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ

Cort1nar1us arm1llatus (Fr.) Fr.

Растет в хвойных и смешанных лесах, на влажных местах. Встречается небольшими группами и одиночно с конца июля до сентября.

Шляпка 5—15 см в диаметре, сначала ширококолокольчатая, затем распростертая, волокнистая, кирпично-красная.

Мякоть желтовато-буроватая, мягкая, со слабым запахом сырости, без особого вкуса.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, редкие, светло-коричневые, с волнистым краем. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры эллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка 6—15 см длины, 1—3 см толщины, снизу сильноутолщенная, плотная, с 2—3 поперечными кирпично-красными поясками.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым, маринованным, в маринадах теряет свою окраску и становится черным, пригоден для сушки.

ПАУТИННИК СИЗОНОЖКОВЫЙ

Cort1nar1us glaucopus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре.

Шляпка 5—15 см в диаметре, сначала выпуклая, грязно-желтая, затем плоская, бурая с оливковым оттенком или глинисто-желто-коричневая, хлопьевидно-чешуйчатая.

Мякоть беловато-голубоватая, затем желтеющая, со слабым неприятным запахом и мягким вкусом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, частые, тонкие, сначала голубоватые, затем светло-бурые. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры широкоэллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка 3—10 см длины, 1—3 см толщины, плотная, в основании клубневидная, 2—3 см в диаметре, сначала голубоватая, затем желтеющая, со следами волокон от паутинистого покрывала.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется соленым и маринованным.

ПАУТИННИК ГОЛУБОЙ

Cort1nar1us coerulescens (Seer.) Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах с примесью дуба, на известковой почве. Встречается небольшими группами и одиночно в августе — сентябре.

Шляпка 5—10 см в диаметре, выпуклая, слизистая, сиреневая или голубовато-фиолетовая, выцветающая до бледно-бурой.

Мякоть толстая, бледно-палевая, на вкус сладковатая, с неприятным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, широкие, сначала сиреневые, затем бурые с ржавым оттенком. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры эллипсоидные, неравнобокие, бородавчатые.

Ножка 4—9 см длины, 1—2 см толщины, с клубневидным основанием 3—4 см в диаметре, сначала

1. ПАУТИННИК ПРЯМОЙ. 2. ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ. 3. ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ

голубовато-фиолетовая, затем грязно-буроватая, нити частного покрывала фиолетовые.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки. В сушке и маринадах чернеет.

ПАУТИННИК БЛЕСТЯЩИЙ. ПАУТИННИК СВЕРКАЮЩИЙ

Cort1nar1us fulm1neus (Fr.) Fr.

Встречается в широколиственных лесах в августе — сентябре.

Шляпка 5—10 см в диаметре, выпуклая, затем плоская, рыжевато-охрянистая или рыжая, в сырую погоду липкая, в сухую — блестящая.

Мякоть толстая, рыхлая, бледно-желтоватая, лимонно-желтая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, частые, широкие, сначала желтые, затем ржаво-коричневые. Споровый порошок желто-бурый. Споры лимоновидные или зерновидные, мелкобородавчатые.

Ножка 5—10 см длины, 1 — 2,0 см толщины, снизу клубневидно утолщенная, ярко-охристая, с темно-бурыми волокнами.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

ПАУТИННИК БЕЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ

Cort1nar1us albov1olaceus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных и лиственных лесах на сыроватых почвах с августа по октябрь.

Шляпка до 9 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, беловато-фиолетовая, сиреневая, серебристая, затем грязно-белаи.

Мякоть беловато-голубоватая, в середине толстая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала прикрыты паутинистым покрывалом, серовато-голубоватые или бледно-фиолетовые, к старости табачно-коричневые. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры удлиненно-эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка до 10 см длины, 1,5—3,0 см толщины, плоская, снизу клубневидно вздутая, белая с фиолетовым оттенком, с беловатыми кольцеобразными поясками.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Cort1nar1us phol1deus (Fr.) Fr.

Растет на мшистых местах в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, коричнево-бурая, в центре более темная, мелкочешуйчатая, иногда с фиолетовым оттенком.

Мякоть светлая, буроватая, без особого вкуса, со слабым приятным запахом.

Пластинки свободные или приросшие к ножке зубцом, у молодых грибов лиловые, серовато-фиолетовые, у старых — коричнево-бурые. Споровый порошок бурый. Споры широкоэллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка до 12 см длины, 0,7—1,5 см толщины, плотная, в основании расширенная, сначала лиловая, затем бурая, с поясками из темно-коричневых чешуек.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ

Cort1nar1us turg1c1us Fr.

Встречается в широколиственных (особенно в осинниках с примесью березы), иногда в хвойных лесах на влажной плодородной почве. Растет часто большими группами в августе — сентябре.

Шляпка 5—10 см в диаметре,

1. ПАУТИННИК СИЗОНОЖКОВЫЙ. 2. ПАУТИННИК ГОЛУБОЙ. 3. ПАУТИННИК БЛЕСТЯЩИЙ

1. ПАУТИННИК БЕЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ. 2. ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

1. ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ. 2. ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ

выпуклая, затем распростертая, плоская, у молодых грибов беловатая, у старых светло-глинисто-желтая с серебристым или шелковистым блеском.

Мякоть белая или кремовая, плотная, хрупкая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки частые, широкие, приросшие к ножке, сначала белые, затем рыжеющие (по цвету спор), кортина у молодых серебристо-белая, затем рыжеющая (по цвету спор). Споровый порошок охристо-бурый. Споры от эллипсоидных до миндалевидных, бородавчатые.

Ножка 3—8 см длины, 1—3 см толщины, плотная, часто булавовидно-вздутая, у основания вытянута в корневидный отросток, сначала белая, затем бледно-буроватая, с белыми шелковистыми поясками.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ

Cort1nar1us praestans (Cord.) G1ll.

Растет в лиственных лесах, чаще около берез, с августа по октябрь.

Шляпка до 20 см в диаметре, очень мясистая, сначала полушаровидная, темно-фиолетовая, в середине с охристым оттенком, затем каштановая с фиолетовым оттенком по краю.

Мякоть беловатая, очень плотная, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала беловатые со слабым фиолетовым оттенком, затем светло-коричневые, кортина беловато-фиолетовая. Споры желто-бурые, миндалевидные, бородавчатые.

Ножка 10—15 см длины, 2—5 см толщины, плотная, в основании с неясно выраженным клубнем, сначала голубовато-фиолетовая, затем охристо-желтая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым, пригоден для сушки.

ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ

Cort1nar1us mucosus (Fr.) K1ckx.

Растет в сосновых и смешанных (с примесью сосны) лесах на песчаной почве среди мхов. Встречается в августе — сентябре одиночно и группами.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, полушаровидная, у зрелых — полураспростертая, каштановая или желто-бурая, очень клейкая, при подсыхании блестящая.

Мякоть беловатая или желтоватая, с приятным вкусом, без особого запаха, кортина белая.

Пластинки приросшие к ножке, у молодых грибов светлые, желтовато-бурые, у зрелых — коричневые, с зазубренными краями. Споры ржаво-коричневые, лимоновидные, бородавчатые.

Ножка 4—15 см длины, 2 см толщины, плотная, цилиндрическая, более тонкая у основания, голая, слизистая, белая, без поясков.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

ПАУТИННИК МНОГООБРАЗНЫЙ

Cort1nar1us mult1form1s Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах, особенно с примесью дуба и березы, в августе — октябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, с возрастом становится распростертой, с широким бугорком, волокнистая, клейкая, с тонким краем, охристо-бурая или светло-глинисто-желтая.

Мякоть белая, затем желтеющая, без особого вкуса, с медовым запахом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, иногда нисходящие по ней, редкие, беловатые, затем бледно-охристые или коричневые, паутинистое покрывало белое, исчезающее. Споровый порошок охристо-бурый. Споры миндалевидные, мелкобородавчатые.

1. ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ. 2. ПАУТИННИК МНОГООБРАЗНЫЙ. 3. ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ

Ножка 4—16 см длины, 1,0—2,5 см толщины, с клубеньком в основании, плотная, белая, затем охристая.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим и маринованным.

ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ
Cort1nar1us subfulgens P. D. Orton

Встречается в широколиственных лесах, особенно с примесью березы и дуба. Растет группами в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная, у зрелых — плоская, вдавленная посредине, с тонкими краями, желто-оранжевая, светлая по краю, паутинистое покрывало желтое.

Мякоть плотная, желтоватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, частые, тонкие, сначала ярко-желтые, затем ржаво-бурые. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры лимоновидные, бородавчатые.

Ножка 4—8 см длины, 1—3 см толщины, плотная, в основании с клубеньком в виде сердечка, желтоватая, с охристыми следами паутинистого покрывала, в верхней части светлая, на изломе и при надавливании становится оранжевой.

Малоизвестный съедобный гриб.

Употребляется свежим, соленым и маринованным.

ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ
Cort1nar1us castaneus (Fr.) Fr.

Растет в хвойных и лиственных лесах. Плодоносит с августа по октябрь.

Шляпка до 6 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у зрелых — распростертая, почти плоская, с широким бугорком, каштаново-бурая, шелковистая, край беловатый, паутинистое покрывало белое.

Мякоть тонкая, коричневая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, редкие, у молодых буровато-ржавые с фиолетовым оттенком, затем ржаво-коричневые. Споровый порошок желто-бурый. Споры эллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка 4—8 см длины, 0,5—1,0 см толщины, плотная, цилиндрическая, ровная, слегка корневидно-вытянутая, буровато-беловатая, сверху с фиолетовым оттенком, без поясков от паутинного покрывала.

Гриб малоизвестный, съедобный.

Употребляется свежим.

ПАУТИННИК АНОМАЛЬНЫЙ
Cort1nar1us anomal1s (Fr.) Fr.

Растет среди мхов в хвойных и лиственных, особенно осиновых и березовых лесах. Плодоносит в сентябре — октябре.

Шляпка до 7 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плоская, тонкомясистая, серовато-бурая с голубовато-фиолетовым оттенком, кортина лиловая.

Мякоть водянистая, рыхлая, голубовато-фиолетовая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, частые, лиловые, у зрелых грибов ржаво-бурые. Споровый порошок ржаво-коричневый. Споры почти шаровидные, мелкобородавчатые.

Ножка 10—11 см длины, 0,8—1,0 см толщины, плотная, цилиндрическая, в основании клубневидная, у молодых грибов лиловая, у зрелых буровато-белая, с бледно-буроватыми поясками от паутинистого покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, маринованным и соленым.

1. ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ. 2. ПАУТИННИК АНОМАЛЬНЫЙ

ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ

Cort1nar1us elat1or Fr.

Растет в хвойных и лиственных сыроватых лесах. Плодоносит в августе — сентябре.

Шляпка до 12 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых — полураспростертая, коническая, морщинисто-полосатая, слизистая, охристая, серовато-фиолетовая, фиолетово-коричневая.

Мякоть беловатая или слегка желтоватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие зубцом к ножке, широкие, морщинистые, у молодых грибов лилово-охряные, у зрелых — темно-коричневые. Споровый порошок ржаво-коричневый. Споры миндалевидные, бородавчатые.

Ножка до 18 см длины, 1,2—1,5 см толщины, плотная, веретеновидная, сначала бледно-фиолетовая, затем выцветающая до белой, волокнистая, полая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК БАГРЯНЫЙ

Cort1nar1us purpurascens Fr.

Встречается в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, у зрелых грибов распростертая, плоская, клейкая, при высыхании не блестящая, красновато-коричневая, оливково-бурая, в центре темнее, волокнистая.

Мякоть голубоватая, на разрезе становится пурпурной, без особого вкуса, запах приятный.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала фиолетовые, затем ржаво-бурые или ржаво-коричневые. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры миндалевидные, бородавчатые.

Ножка 6—8 см длины, 1,0—1,2 см толщины, плотная, в основании клубневидновздутая, фиолетовая. Весь гриб от прикосновения темнеет, становится пурпурным.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

ПАУТИННИК ГЛАДКОКОЖИЙ. ПАУТИННИК ИНЕЕВАТЫЙ

Cort1nar1us allutus Fr.

Растет в еловых, сосновых и широколиственных лесах. Плодоносит с июля до октября.

Шляпка 3—8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-распростертая, с волнистым краем, оранжево-бурая, по краю слегка беловатая.

Мякоть толстая, белая, без особого вкуса, с медовым запахом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, широкие, частые, сначала беловатые, затем ржаво-охристые. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры эллипсоидные, слегка шероховатые.

Ножка 4—8 см длины, 1,4—2,0 см толщины, в основании с клубеньком, плотная, желтоватая, затем буреющая, паутинки белые.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК АБРИКОСОВО-ЖЕЛТЫЙ. ПАУТИННИК ОРАНЖЕВЫЙ

Cort1nar1us armen1acus (Fr.) Fr.

Растет в хвойных (преимущественно сосновых) лесах. Плодоносит с августа по октябрь.

Шляпка 3—10 см в диаметре, неровно-выпуклая, затем плоская, шелковистая, гладкая, оранжево-желтая или оранжево-охристая.

Мякоть толстая, белая или слегка желтоватая, с приятным запахом и вкусом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала желтовато-охристые, затем ржаво-бурые или коричневые. Споровый порошок бурый.

1. ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ. 2. ПАУТИННИК БАГРЯНЫЙ

Споры эллипсоидные, мелкобородавчатые.

Ножка 3—12 см длины, 0,5—2,0 см толщины, плотная, в основании утолщенная, белая, шелковистая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК КОРИЧНЕВЫЙ

Cort1nar1us brunneus (Fr.) Fr.

Растет в сыроватых хвойных и смешанных лесах. Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем почти плоская, темно-бурая или коричневая, с волокнистыми хлопьями по краю.

Мякоть в середине утолщенная, буроватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, редкие, темно-буро-коричневые. Споровый порошок коричневый. Споры широкоэллипсоидные, мелкобороздчатые.

Ножка 4—12 см длины, 1,5—2,5 см толщины, плотная, цилиндрическая, расширенная книзу, одного цвета со шляпкой, с беловатыми, волокнистыми поясками.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК НАМАЗАННЫЙ. ПАУТИННИК СМАЗАННЫЙ

Cort1nar1us del1butus Fr.

Растет в хвойных и смешанных лесах. Плодоносит с августа по октябрь.

Шляпка 2—9 см в диаметре, полушаровидная или плосковыпуклая, ярко-желтая, слизистая, гладкая.

Мякоть толстая, желтоватая, без вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала голубовато-фиолетовые, затем коричнево-бурые. Споровый порошок ржаво-коричневый. Споры шаровидные, мелкобородавчатые.

Ножка 5—10 см длины, 0,5—1,5 см толщины, в основании утолщенная, беловатая или желтоватая, с ярко-желтым пояском, у молодых грибов сплошная, у зрелых полая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК ЭЛЕГАНТНЫЙ

Cort1nar1us elegant1or Fr. sensu Konrad et Maube.

Растет в хвойных лесах под елью и сосной. Плодоносит в августе — сентябре.

Шляпка 5—14 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем почти плоская, соломенно-желтая, буровато-желтая или оливково-коричневая.

Мякоть желтоватая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, одного цвета со шляпкой. Споровый порошок желто-коричневый. Споры лимоновидные, бороздчатые.

Ножка до 10 см длины, 1,5—2,5 см толщины, плотная, бледно-желтая, буроватая, в основании с клубеньком. Паутинки желтоватые.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК РЫЖЕ-ОЛИВКОВЫЙ

Cort1nar1us rufool1vaceus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных и лиственных лесах в сентябре — октябре.

Шляпка 6—12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, коричнево-пурпурная, винно-красная и красновато-фиолетовая с фиолетовым оттенком по краю.

1. ПАУТИННИК ГЛАДКОКОЖИЙ. ***2.*** **ПАУТИННИК АБРИКОСОВО-ЖЕЛТЫЙ,** ***1.*** **ПАУТИННИК КОРИЧНЕВЫЙ**

1. ПАУТИННИК НАМАЗАННЫЙ. 2. ПАУТИННИК ЭЛЕГАНТНЫЙ

1. ПАУТИННИК РЫЖЕ-ОЛИВКОВЫЙ. 2. ПАУТИННИК ТВЕРДЫЙ

Мякоть плотная, светло-фиолетовая, в середине шляпки бледно-желтая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала желтые и зеленовато-желтые, затем коричневые. Споровый порошок коричневый. Споры лимоновидные, бородавчатые.

Ножка 5— 11 см длины, 1 —2 см толщины, плотная, ярко-фиолетовая, в основании с клубеньком.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК ТВЕРДЫЙ

Cort1nar1us talus Fr.

Растет в широколиственных и хвойных лесах с примесью березы. Плодоносит в августе — сентябре.

Шляпка 3—8 см в диаметре, выпуклая или плоская, красновато-бурая, по краю почти белая.

Мякоть толстая, беловатая или слегка желтоватая, с приятным запахом и вкусом хрена.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, широкие, частые, сначала белые, затем бледно-охристые или бурые. Споровый порошок бурый. Споры миндалевидные, мелкобородавчатые.

Ножка 3—9 см длины, 1,0—2,5 см толщины, в основании с клубеньком, беловатая или желтовато-буроватая, твердая.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ПАУТИННИК ИЗМЕНЧИВЫЙ

Cort1nar1us var1us (Fr) Fr.

Растет в хвойных и широколиственных лесах. Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка 4—10 см в диаметре, сначала почти шаровидная, затем полураспростертая, желтовато- или красновато-коричневая, слизистая, блестящая, по краю с остатками частного покрывала.

Мякоть плотная, белая, со слабым запахом пыли, без особого вкуса.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, частые, сначала ярко-фиолетовые, затем бледно-коричневые. Споровый порошок желто-коричневый. Споры миндалевидные, бородавчатые.

Ножка 4—10 см длины, 2—3 см толщины, плотная, к основанию утолщенная, иногда с клубеньком, белая, шелковистая, в зрелом состоянии охристая, сверху с шелковистыми остатками частного покрывала. У молодых грибов паутинки белые.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим или маринованным.

БЕЛОПАУТИННИК КЛУБНЕНОСНЫЙ. БЕЛОПАУТИННИК ЛУКОВИЧНЫЙ

Leucocort1nar1us bulb1ger (Fr.) S1ng.

Встречается часто в сосновых, еловых и сосново-березовых лесах на подстилке с августа по октябрь.

Шляпка 5—10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с широким бугорком в центре, бледно-бурая, грязно-желтая, мясистая, с беловатыми лоскутками покрывала по краям.

Мякоть белая, под кожицей шляпки красноватая, без особого вкуса, с грибным запахом.

Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала белые, затем кремовые или светло-желтые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, бесцветные.

Ножка 5—8 см длины, 1,0—1,5 см толщины, плотная, снизу клубневидно вздутая, беловатая или грязно-бурая, с хлопьевидными волокнами на поверхности.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим и соленым.

1. ПАУТИННИК ИЗМЕНЧИВЫЙ. 2. БЕЛОПАУТИННИК КЛУБНЕНОСНЫЙ

КРЕПИДОТ МЯГКИЙ

Crep1dotus moll1s (Fr.) Kumm.

Встречается повсеместно в лиственных лесах. Растет группами на опавших ветвях, сучьях сухой мертвой древесины липы, осины и других лиственных пород с июля по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, почковидная, яйцевидная, неправильно-округлая, в центре вдавленная, по краю волнистая, палевая или светло-желто-коричневая, выцветающая, иногда почти белая, сидячая или с очень короткой ножкой.

Мякоть тонкая, приятного вкуса, без особого запаха.

Пластинки расположены веерообразно, узкие, иногда разветвленные, у молодых грибов слабоокрашенные, у зрелых — желтоватые, грязно-палевые, светло-коричневые. Споровый порошок охряный. Споры эллипсоидные, гладкие.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки.

МОКРУХА ЕЛОВАЯ

Comph1d1us glut1nosus (Fr.) Fr.

Этот гриб селится в ельниках и смешанных лесах, чаще всего под елями, среди вереска и мха. Растет небольшими группами. Плодоносит с июля по сентябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, толстая, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем распростертая, с широким бугром или слегка вдавленная в центре, поверхность гладкая, серовато-бурая или темно-коричневая, покрыта толстым слоем слизи, у молодых грибов края соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом.

Мякоть плотная, белая, у старых грибов сероватая, в основании ножки желтоватая, вкус пресный, со слабым грибным запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, слизистые, сначала буроватые, затем серые или пурпурно-коричневые, иногда с черными пятнами, а у старых грибов — почти черные. Споровый порошок оливково-бурый. Споры веретеновидные.

Ножка до 11 см длины, до 2 см толщины, цилиндрическая, плотная, слизистая, гладкая, белая, иногда с черными чешуйками, в основании ярко-желтая. У молодых грибов заметно кольцо, образованное паутинистым покрывалом, которое потом исчезает.

Гриб съедобен, четвертой категории.

Употребляется свежим, соленым, маринованным.

МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ

Comph1d1us rut1lus (Fr.) Zundell et Nannf.

Предпочитает сосновые леса, особенно молодые посадки. Встречается в августе — октябре.

Шляпка достигает 15 см в диаметре, у молодых грибов конически-округлая, края соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом, у зрелых распростертая или плосковыпуклая, часто с бугорком, слабослизистая, тонкомясистая, темно-рыжая или мясо-красная, выцветающая.

Мякоть оранжево-буроватая, суховатая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки слегка нисходящие по ножке, редкие, толстые, оливково- или пурпурно-бурые. Споровый порошок оливково-черный. Споры веретеновидные.

Ножка до 8 см длины, до 2 мм толщины, цилиндрическая, к основанию суженная, плотная, буровато-оранжевая.

Съедобный гриб четвертой категории.

Употребляется свежим, соленым, маринованным. При отваривании чернеет, пригоден для сушки.

1. КРЕПИДОТ МЯГКИЙ. 2. ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ

1. **МОКРУХА ЕЛОВАЯ.** *2.* **МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ**

1. МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ. 2. МОКРУХА РОЗОВАЯ. 3. ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ. 4. ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ

МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ
Comph1d1us maculatus (Fr.) Fr.

Встречается в хвойных и смешанных лесах. Растет небольшими группами. Плодоносит в июле — сентябре.

Шляпка 3—6 см в диаметре, сначала коническая, затем плоско-выпуклая, серовато-охристая, с темными пятнами, очень слизистая.

Мякоть молодого гриба беловатая, на разрезе краснеющая, к старости коричневатая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки слегка нисходящие по ножке, толстые, сначала светло-серые, затем чернеющие. Споровый порошок коричневый. Споры веретеновидные.

Ножка 5—8 см длины, 0,6—1,0 см толщины, плотная, прямая или изогнутая, сверху грязно-белая, с темными пятнами, снизу ярко-желтая, слабослизистая.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, соленым, маринованным.

МОКРУХА РОЗОВАЯ
Comph1d1us roseus Fr.

Растет в хвойных, преимущественно сосновых лесах, встречается редко в августе — сентябре.

Шляпка небольшая — до 6 см в диаметре, выпуклая, слизистая, при высыхании блестящая, розовая, выцветающая.

Мякоть белая, кисловатая, без особого запаха, под кожицей и в основании ножки светло-розовая.

Пластинки слегка нисходящие по ножке, толстые, редкие, у молодых грибов светло-серо-оливковые, у зрелых — почти черные. Споровый порошок темный. Споры веретеновидные.

Ножка до 6 см длины, до 1,5 см толщины, к основанию суженная, плотная, сверху розовато-белая, у основания бурая, слизистая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим.

ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ
Cantharellus c1bar1us Fr.

Один из самых распространенных грибов. Встречается в хвойных и лиственных, не очень густых мшистых лесах, на земле, чаще всего семьями, редко одиночно. Плодоносит с июля по октябрь.

Весь гриб яично- или светло-желтой выцветающей окраски.

Шляпка от 5 до 10 см в диаметре, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутым краем, у зрелых— воронковидная, с волнисто-лопастным краем.

Мякоть сначала желтоватая, затем белеющая, сухая, плотная, резинисто-упругая, вкус острый, запах приятный.

Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, толстые, редкие. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 4—7 см длины, 2—4 см толщины, плотная, гладкая, цилиндрическая, сверху расширена, снизу суженная.

Гриб съедобен, третьей категории.

Употребляется свежим и соленым (горячим способом). Идет в государственные заготовки. Содержит 6,7 мг% витамина С, по содержанию каротина (23,1 мг%) превосходит все общеизвестные грибы.

ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ
Cantharellus lutescens Fr.

Встречается преимущественно в еловых лесах. Плодоносит в августе — сентябре. Растет группами по нескольку десятков экземпляров.

Шляпка 2—5 см в диаметре, воронковидная, часто трубчатая до самого основания, тонкая, эластичная, сухая, желтовато-коричневая.

Мякоть светло-желтая, слегка резинистая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по нож-

ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ

ке, тонкие, извилистые, желтые или оранжевые, затем серые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка 5—10 см длины, до 1 см толщины, полая, к основанию суженная, изогнутая, золотисто-желтая.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ

Cantharellula umbonata (Fr.) S1ng.

Растет группами или одиночно в мшистых сосновых лесах. Плодоносит в августе — октябре.

Шляпка 2—4 см в диаметре, у молодых грибов плосковыпуклая, затем слабоворонковидная, с тупым бугорком в центре, темно-пепельно-серая, иногда почти черная с голубовато-серым оттенком.

Мякоть тонкая, белая, на изломе и при надавливании краснеющая, с приятным вкусом и запахом.

Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, белые, частые. Споровый порошок белый. Споры зерновидные, гладкие.

Ножка 6—7 см длины, до 0,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, плотная, одного цвета со шляпкой или светлее ее, у основания с белыми хлопьями.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим.

ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ

Craterelluscornucop1o1des (Fr.) Pers.

Селится в лиственных и смешанных лесах. Растет скученными группами. Плодоносит в августе — сентябре.

Плодовое тело длиной 5— 10 см, 3—5 см в диаметре, трубчатое, воронковидное, снизу постепенно суживающееся в ножку, края отогнуты наружу. Внешняя поверхность (гимениальный слой) морщинистая, серовато-сизая, внутренняя — черновато-бурая. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Мякоть тонкая, резинистая, без особого вкуса и запаха.

Ножка очень короткая, толщиной 0,8 см, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ. КОКОШКА

C l1tocybe aurant1aca (Fr.) Stud.

Растет большими группами и единично преимущественно в хвойных лесах на сосновых разложившихся пнях и стволах, встречается в широколиственных лесах, большей частью на гнилых дубовых пнях, в июле и августе.

Шляпка от 2 до 10 см в диаметре, воронковидная, мясистая, с завернутым краем, оранжево-красная, к старости выцветающая, слегка пушистая.

Мякоть розовато- и оранжево-желтая, мягкая, толстая в центре шляпки, с неприятным вкусом, без запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, разветвленные, одного цвета со шляпкой. Споры белые, эллипсоидные, гладкие.

Ножка 5 см длины, 0,6—1,0 см толщины, цилиндрическая, плотная, позднее полая, одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный съедобный гриб, вкусовые качества низкие. Употребляется свежим и соленым.

ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ. ОВЕЧИЙ ГРИБ

Scut1ger ov1n1as (Fr.) Murr.

Встречается в сухих хвойных лесах в августе — сентябре. Растет в одиночку или группами, иногда срастаясь ножками.

1. ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ. 2. ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ

Шляпка до 10 см в диаметре, 1—2 см толщины, округлая или несколько неправильная, с бугорком, белая, бледно-сероватая, серовато-желтая, слабочешуйчатая, к старости растрескивающаяся.

Мякоть плотная, сырообразная, сначала белая, при засыхании лимонно-желтая, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой белый, трубочки 1—2 мм длины, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные или яйцевидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, 3—4 см толщины, плотная, к основанию суженная, белая, гладкая.

Съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются только молодые шляпки свежими, кроме того, они пригодны для сушки.

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ. ВЯЗОВИК

Polyporus squamosus Huds ex Fr.

В литературе встречается несколько названий этого гриба: трутовик пестрый, вязовик, заячник, пестрец.

Растет на живых и сухостойных деревьях различных широколиственных пород, чаще всего на вязе, ильме и клене. Плодоносит в середине мая — июне.

Шляпка диаметром 5—30 см и 0,5—6 см толщиной, сначала округлая, затем почковидная или веерообразная, к основанию несколько вдавленная, упругомясистая, верхняя поверхность желтоватая, кремовая, охряная, цвета глины, с крупными буроватыми чешуйками, расположенными концентрически, нижняя сторона трубчатая, белая или желтоватая.

Мякоть мягкая, мясистая, затем жесткая, губчато-пробковая, крошащаяся.

Поры трубочек крупные, угловатые, с неровным зубчатым краем. Споровый порошок белый. Споры продолговато-эллипсоидные, часто скошенные.

Ножка длиной до 10 см, толщиной 3—4 см, боковая или эксцентрическая, согнутая, реже прямая, хорошо развита, толстая, плотная, в верхней части сетчато-пористая, белая или желтоватая, у основания темно-бурая или почти черная.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется в молодом возрасте свежим, пригоден для сушки, а после отваривания — для засолки.

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Laet1porus sulphureus (Fr.) Bond et S1ng.

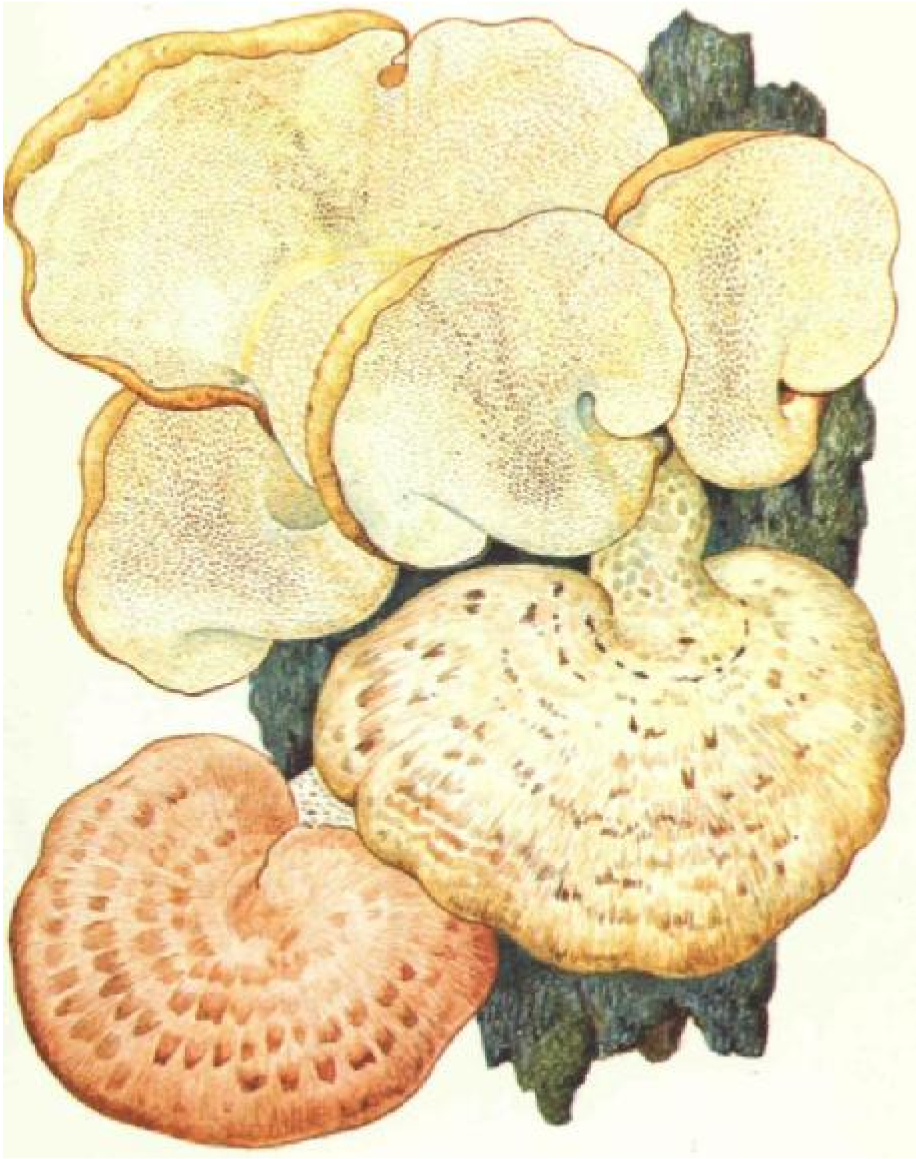
Растет на живых и сухостойных стволах ивы и дуба, реже на липе, тополе, березе, ольхе, на старых ветлах, встречается не только в лесу, но и в деревнях с середины мая до конца августа.

Шляпка сидячая или на короткой ножке, рыхломясистая, часто сросшаяся в черепицеобразные массы, у молодых грибов довольно сочная, сырообразная, округлая или в виде веерообразных пластинок, края их тупые, ровные, позднее — волнистые и тонкие. Поверхность сверху оранжевая со слабым розоватым оттенком, впоследствии бледнеющая, светло-кожаного или грязно-бледно-охряного цвета, снизу трубчатая, серно-желтая. Окраска шляпки настолько характерна для этого гриба, что его нельзя спутать ни с какими другими трутовиками.

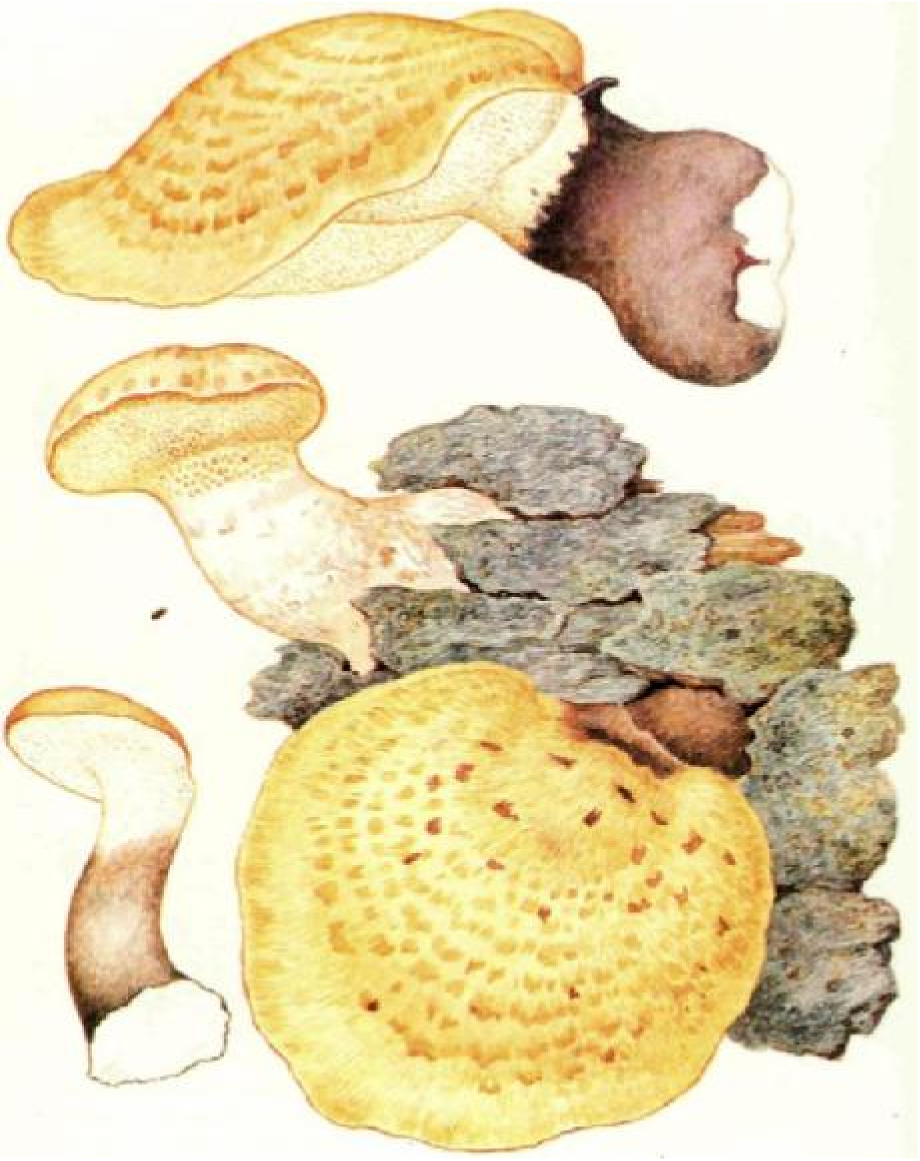
Мякоть слегка желтоватая, с приятным грибным запахом и кисловатым вкусом.

Трубчатый слой мелкопористый, серно-желтого цвета. Споровый порошок бледно-желтый. Споры широкоэллипсоидные, гладкие.

Съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются только молодые грибы в свежем виде.



ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ



ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

ТРУТОВИК ЗИМНИЙ

Polyporus brumal1s (Pers. ex Fr.) Fr.

Встречается на сучках, корнях и пнях ивы, березы, ольхи, рябины, орешника и других лиственных пород с весны до осенних заморозков.

Шляпка 1 —10 см в диаметре, 0,2—0,8 см толщины, мягкоэластичная, затем кожистая, выпуклая и плоская, желтая, цвета ржавчины, серо-буроватая или почти черная, чаще всего грязно- или желтовато-бурая, позднее бледная.

Мякоть белая, мясистая, при высыхании кожистая, без особого вкуса и запаха.

Трубочки короткие — 1 —3 мм длины, беловатые, позднее бледно-кремовые. Споры белые, цилиндрические, слегка согнутые.

Ножка 2—6 см длины, 0,3—1,0 мм толщины, центральная, плотная, цилиндрическая, мягкобархатисто-чешуйчатая, желтовато-сероватая или коричневая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляются молодые шляпки свежими, пригодны для сушки.

ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ

F1stul1na hepat1ca Fr.

Встречается довольно редко, обычно единичными экземплярами. Растет на свежих дубовых пнях и на живых старых дубах, чаще всего в дуплах и у основания стволов одиночно или сросшимися по 2—3 со второй половины июля и до первых заморозков.

Внешний облик гриба настолько характерен, что спутать его с каким-либо другим невозможно: плодовое тело сидячее или снабжено короткой, обычно боковой ножкой, по внешнему виду молодой гриб напоминает сырую печенку, от чего происходит, очевидно, его название.

Шляпки желвакообразные, лопатчатые или языкообразно-вытянутые, верхняя поверхность красновато-бурая, у молодых грибов мягкая, слегка студенистая, клейкая, нижняя сторона трубчатая.

Мякоть толстая, мясистая, у молодых сочная, пропитанная кровяно-красным соком, на разрезе виден мраморный рисунок от радиально расположенных прожилок, без особого вкуса и запаха.

Трубочки с мелкими порами. Трубчатый слой желтоватый, позднее буровато-рыжий. Споровый порошок бледно-ржаво-бурый. Споры яйцевидные, гладкие.

Ножка короткая, толстая, плотная, буро-красная, с пучком волокон у основания.

Плодовые тела печеночницы могут достигать 20—30 см в поперечнике и массы 15 кг и более.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только молодые грибы в свежем и маринованном виде.

ЧАГА. ЧЕРНЫЙ БЕРЕЗОВЫЙ ГРИБ

1nonotus obbl1quus (Fr.) P1l. f. ster1l1s (Van) N1kol.

Встречается на живой березе, реже на рябине, ольхе, иве, в виде неправильных, желвакообразных выростов. Пригоден для сбора в течение всего года. Растет на одном месте 15 лет и более. Поверхность до 30 см в поперечнике, растрескнутая, черная, немного блестящая. Выросты довольно тяжеловесные, достигают большого размера.

Внутренняя ткань темно-коричневая, очень плотная, твердая, на разрезе с беловатыми прожилками.

Настой гриба употребляется как суррогат чая и кофе. В народной медицине применяется при заболевании органов пищеварения, печени и селезенки. При хранении не теряет лечебных свойств в течение 2 лет.

1. ТРУТОВИК ЗИМНИЙ. 2. ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ. 3. ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ

ЧАГА

ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ

Lent1nus t1gr1nus (Fr.) Fr.

Селится на пнях или на валежной древесине, преимущественно лиственных пород. Растет иногда большими группами. Плодоносит в августе — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, воронковидная, с завернутым краем, белая, покрыта коричневыми или почти черными чешуйками.

Мякоть белая, плотная, на изломе слегка краснеющая, без особого вкуса и запаха.

Пластинки нисходящие по ножке, беловатые, кремовые, узкие, зазубренные. Споровый порошок белый. Споры зерновидные или эллипсоидные.

Ножка до 8 см длины, 0,5—1,5 см толщины, плотная, белая, снизу темно-бурая.

Малоизвестный съедобный гриб. В пищу употребляются молодые грибы в свежем виде.

ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Lent1nus lep1deus (Fr.) Fr.

Растет на древесине хвойных пород, на пнях, валежных стволах, столбах и шпалах в июле — августе.

Шляпка 4—15 см в диаметре, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем плоская или воронковидная, светло-охряная, с темными рыжеватыми чешуйками.

Мякоть белая, у молодых грибов мягкая, нежная, затем жесткая, с приятным запахом, без особого вкуса.

Пластинки приросшие к ножке или нисходящие по ней, беловатые или желтоватые, широкие, с неровным зубчатым краем. Споры белые, эллипсоидные.

Ножка 3—8 см длины, 1—3 см толщины, центральная или эксцентрическая, снизу суженная, плотная, с рыжеватыми чешуйками, сверху гладкая.

Гриб съедобен, третьей категории. В пищу употребляются только молодые грибы свежими, маринованными и солеными.

ЛЕНТИНЕЛЛУС УХОВИДНЫЙ. ЛЕНТИНЕЛЛУС РАКОВИНКОВИДНЫЙ

Lent1nellus cochleatus (Fr.) Karst.

Встречается около отмерших молодых кленов, дубков, пней и на древесине, погруженной в почву, в широколиственном лесу с августа до октября. Растет большими группами, сросшимися в основании ножек.

Шляпка 3—10 см в диаметре, эксцентрическая, лопастная, глубоковоронковидная, уховидная, или раковинообразная, с волнистым, слегка загнутым краем, мясо-красная или красновато-коричневая, иногда водянистая.

Мякоть красноватая, с запахом аниса, без особого вкуса.

Пластинки нисходящие по ножке, беловато-красноватые, со слабозубчатыми краями. Споровый порошок белый. Споры шаровидные.

Ножка 3—9 см длины, 0,5—1,5 см толщины, плотная, чаще эксцентрическая, реже центральная, иногда боковая, темно-рыжая, снизу темнее.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

БЕЛЫЙ ГРИБ. БОРОВИК. КОРОВКА

Растет в лиственных и хвойных лесах группами, реже одиночно. Встречается часто и обильно с начала июня до октября.

Шляпка до 25 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем подушковидная, плоская, от светло-бурой до желто-бурой, сухая, гладкая.

Мякоть белая, рыхлая, на раз-

1. ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ. 2. ЛЕНТИНЕЛЛУС УХОВИДНЫЙ

резе не изменяется, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой сначала белый, затем желто-зеленый. Споровый порошок желто-бурый. Споры веретеновидные.

Ножка до 17 см длины, 2—5 см толщины, плотная, в основании булавовидно-вздутая, сверху с белым мелким сетчатым узором.

Съедобный гриб первой категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки. В наших лесах встречаются следующие разновидности белого гриба.

БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ

Boletus edul1s f. betul1cola Vass1lk.

Растет в березовых лесах. Плодоносит с начала июля до середины октября.

Шляпка светло-буроватая, охристо-желтая или беловатая.

Ножка довольно толстая, недлинная.

БЕЛЫЙ ГРИБ ДУБОВЫЙ

Boletus edul1s f. querc1cola Vass1lk.

Растет в дубовых лесах с начала июля до середины октября.

Шляпка буроватая с серым оттенком.

Ножка длинная, беловатая, с буроватым сетчатым рисунком.

БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ. БОРОВИК

Boletus edul1s f. p1nocola (V1tt.) Vass1lk.

Растет в сосновых лесах. Плодоносит со второй половины июня до середины октября.

Шляпка темно-бурая, красновато-коричневая с фиолетовым оттенком.

Мякоть под кожицей буроватая.

Ножка короткая, толстая, клубневидная, с белым сетчатым рисунком.

БЕЛЫЙ ГРИБ ЕЛОВЫЙ

Boletus edul1s f. edul1s Fr.

Растет в ельниках. Плодоносит со второй половины июля до третьей декады августа.

Шляпка бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, гладкая, сухая.

Ножка длинная, снизу утолщенная, белая, с буроватой сеточкой.

Белые грибы очень похожи на несъедобный желчный гриб (см. сравнительную таблицу 9).

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ

Boletus lur1dus Fr.

Растет в лиственных лесах, чаще под дубами. Встречается довольно редко в июле — сентябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, толстая, подушковидная, бархатистая, темно-коричневая или серовато-зеленоватая, сухая.

Мякоть лимонно-желтая, на разрезе быстро и сильно синеющая, без особого запаха и вкуса.

Трубчатый слой снизу красно-коричневый, на разрезе зеленоватый. Трубочки свободные или слабоприросшие к ножке, открываются мелкими порами, от прикосновения синеют. Споровый порошок бурый. Споры яйцевидноэллипсоидные.

Ножка до 15 см длины, до 3 см толщины, плотная, снизу утолщенная, желтая, под шляпкой желто-оранжевая, снизу красноватая, ,с буровато-розовой сеткой.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ

Boletus erythropus (Fr.) Seer.

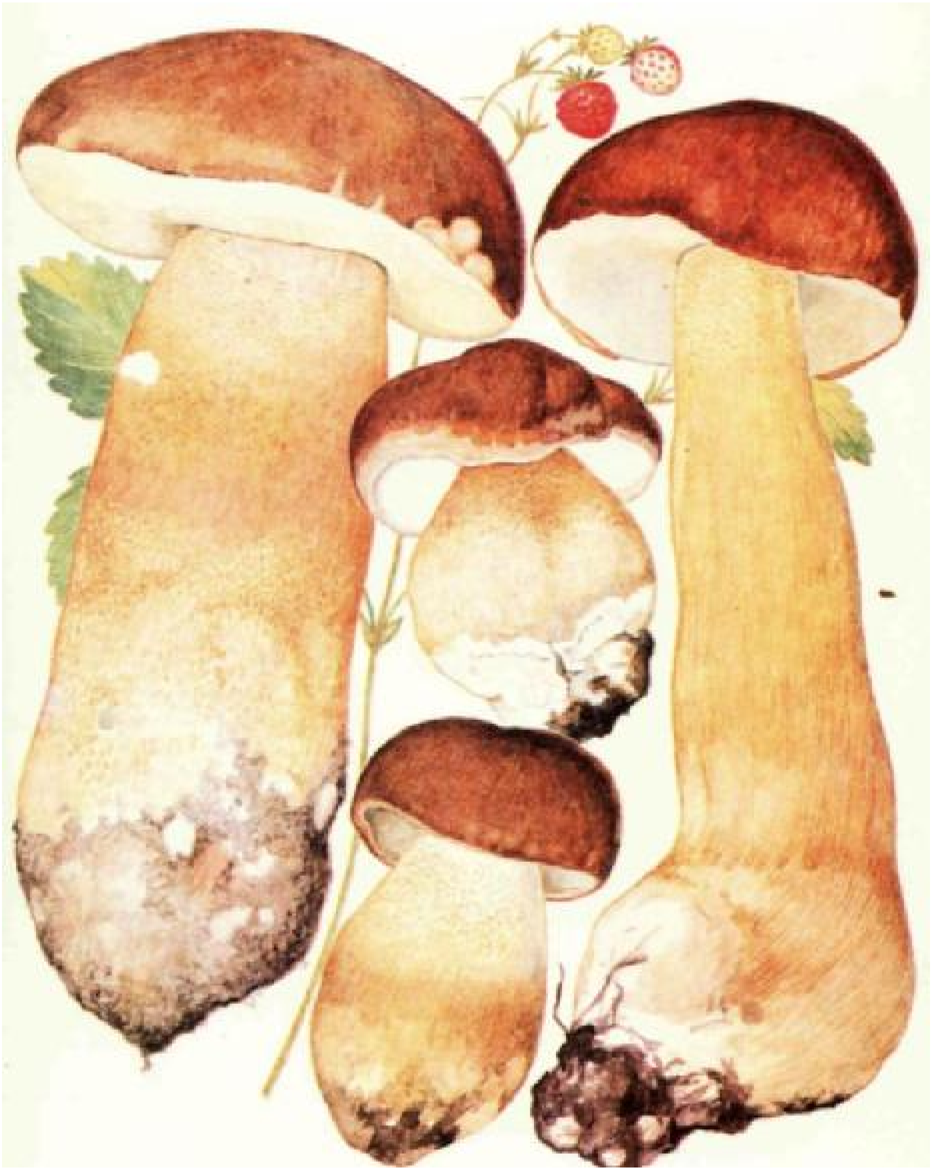
Встречается в лиственных лесах.

Очень похож на дубовик обыкновенный. Отличается более темным цветом шляпки и бледно-желтой ножкой с красноватыми точками и полосками.

Гриб условно съедобен, второй категории. Употребляется свежим и соленым.

1. БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ. 2. БЕЛЫЙ ГРИБ ДУБОВЫЙ. 3. БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ. 4. БЕЛЫЙ ГРИБ ЕЛОВЫЙ

РАЗНОВИДНОСТИ БЕЛОГО ГРИБА



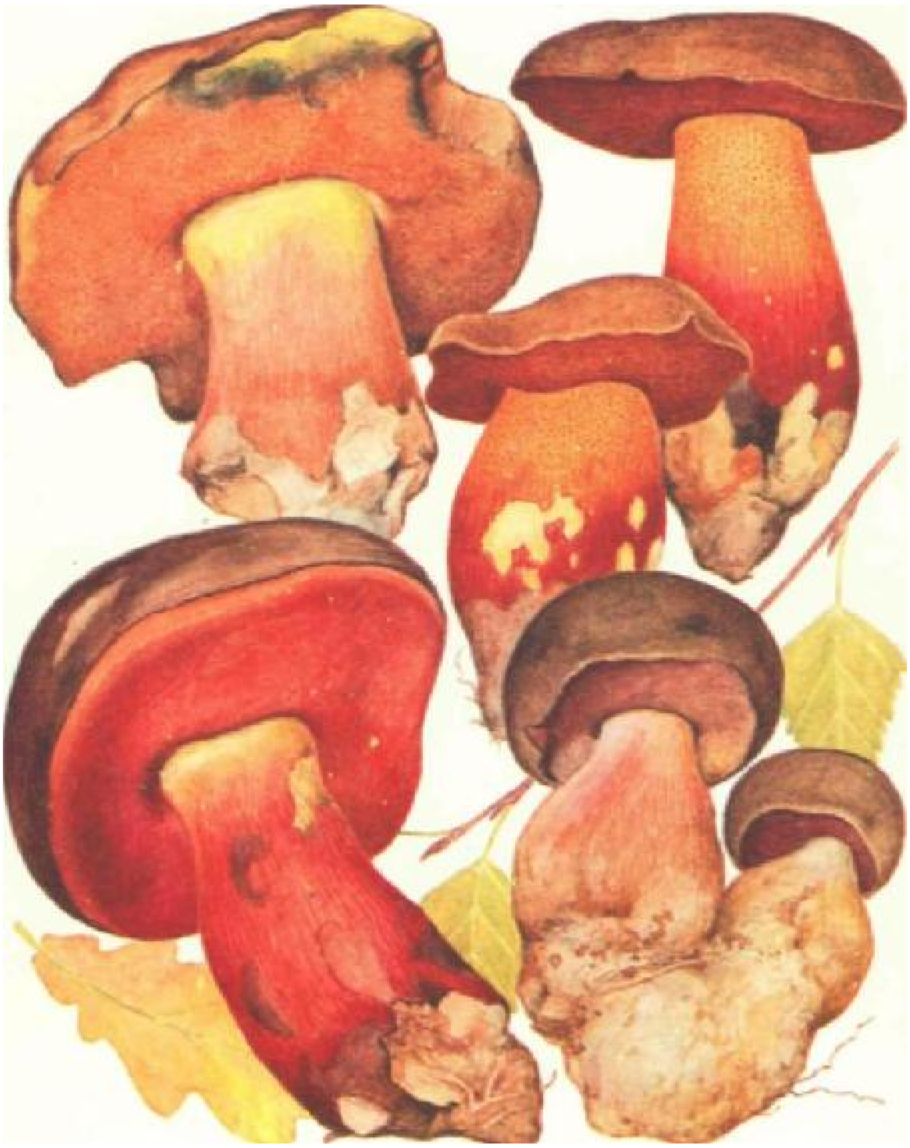
РАЗНОВИДНОСТИ БЕЛОГО ГРИБА

РАЗНОВИДНОСТИ БЕЛОГО ГРИБА

РАЗНОВИДНОСТИ БЕЛОГО ГРИБА

РАЗНОВИДНОСТИ БЕЛОГО ГРИБА

ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ



ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ

ПОДОСИНОВИК. ОСИНОВИК

Растет в лиственных и смешанных лесах, особенно в молодых осинниках. Встречается часто и обильно, большими колониями со второй половины июня до октября.

Шляпка до 25 см в диаметре, сначала колпаковидная, с прижатыми к ножке краями, затем подушковидно-выпуклая, ярко-красная, оранжевая, серая, белая, бархатисто-волокнистая, гладкая.

Мякоть белая, плотная, толстая, на разрезе краснеющая, зеленеющая и, наконец, чернеющая, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой белый или желтовато-белый. Споровый порошок бурый. Споры веретеновидные.

Ножка до 20 см длины, 2,5 см толщины, плотная, цилиндрическая, беловато-сероватая, покрыта черными волокнистыми чешуйками.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки.

Встречаются следующие виды подосиновиков.

ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ. ПОДОСИНОВИК КРАСНО-БУРЫЙ

Leccinum aurantiacum (Fr.) S. F. Gray.

Растет в широколиственных лесах с примесью осины с июля до конца сентября. Встречается иногда большими группами.

Шляпка 5—25 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем подушковидная, красная, буровато-красная.

Мякоть плотная, белая, на изломе сначала синеет, затем чернеет.

Ножка до 14 см длины, до 3 см толщины, белая, с темно-бурыми чешуйками, цилиндрическая, к основанию иногда расширяющаяся.

ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Leccinum testaceoscabrum (Seer.) Sing.

Растет в лиственных и смешанных лесах под осинами, часто большими группами. Плодоносит в июле — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, желто-бурая, оранжево-желтая.

Мякоть белая, плотная, на изломе сначала розовая, затем лиловая или грязно-бурая.

Ножка до 20 см длины, 2—7 см толщины, белая, с коричневыми, бурыми или черными чешуйками.

ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ

Leccinum percandidum (Vassilk.) Watling.

Растет в сыроватых березово-сосновых и елово-дубовых лесах. Встречается редко и необильно в августе — сентябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, белая с розоватым оттенком.

Мякоть белая, на изломе становится синевато-серой.

Ножка до 17 см длины, 1,5—7,0 см толщины, белая, снизу утолщенная, с белыми отстающими чешуйками, к старости темнеющими.

ПОДБЕРЕЗОВИК. БЕРЕЗОВИК. ОБАБОК

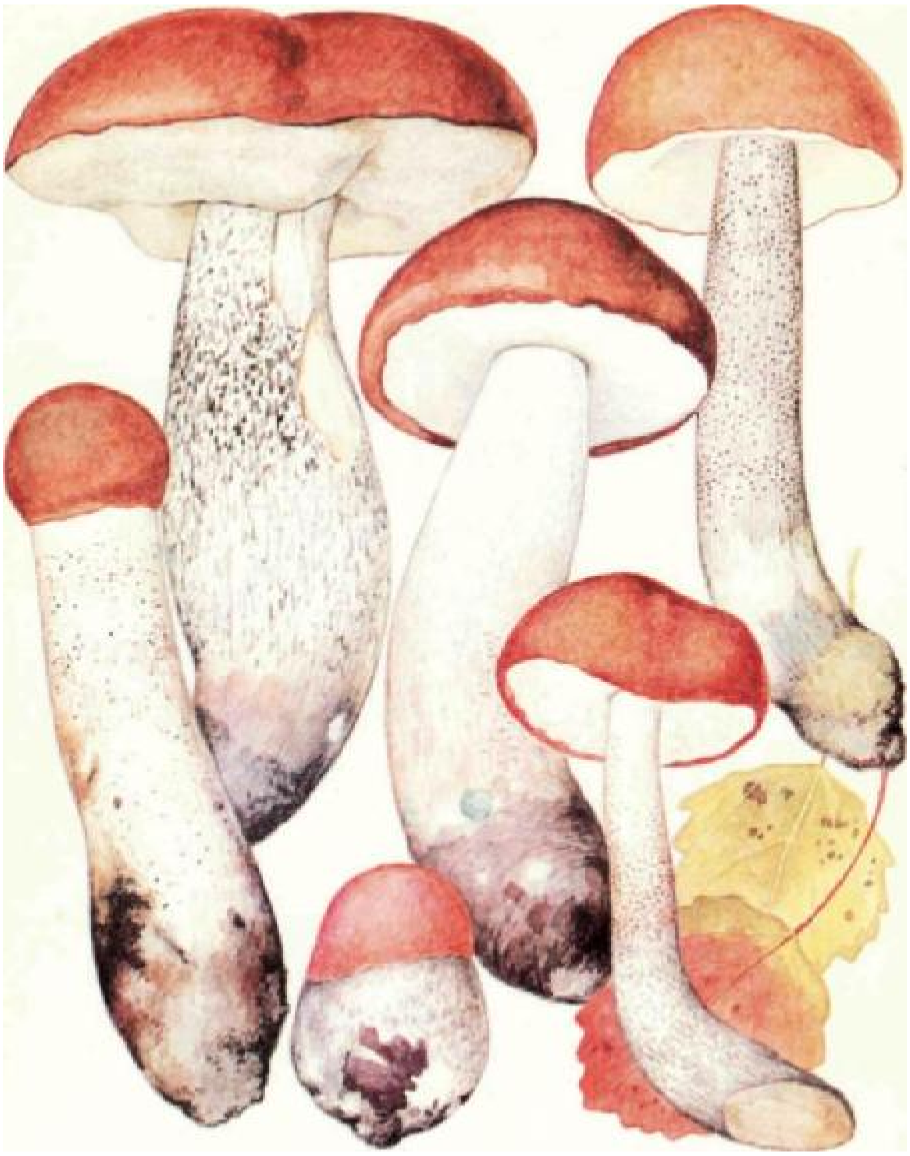
Растет в лиственных и смешанных лесах под березами. Встречается часто и обильно с конца мая до поздней осени.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем подушковидная, белая, желтоватая, бурая, коричневая, иногда почти черная.

Мякоть белая, на разрезе розовеет, темнеет или не изменяется, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой беловато-сероватый. Трубочки длинные. Споровый порошок желто-бурый. Споры' веретеновидные.

Ножка 20 см длины, 2—3 см толщины, белая, покрыта темными чешуйками.



ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ

Все виды съедобны, второй категории. Употребляются свежими, пригодны для сушки.

В наших лесах встречаются следующие виды и формы съедобных подберезовиков.

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Lecc1num scabrum (Fr.) S. F. Gray

Растет в лиственных и хвойных лесах с примесью березы. Встречается очень часто и обильно с мая по сентябрь.

Шляпка 3—15 см в диаметре, полушаровидная, затем подушковидная, окраска от беловато-сероватой до темно-серой.

Мякоть беловатая, на разрезе окраски не изменяет или слегка розовеет.

Ножка до 15 см длины, 3 см толщины, снизу слаборасширенная, белая, с темно-коричневыми или черно-бурыми чешуйками.

ПОДБЕРЕЗОВИК ОКИСЛЯЮЩИЙСЯ. ПОДБЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ

Lecc1num scabrum f. oxydab1le (S1ng.) Sk1rg1ello.

Растет в березовых, сосново-березовых влажных лесах, по окраинам болот, на торфянистой почве. Встречается редко в августе — сентябре.

Шляпка небольшая, желто-бурая, светло-пятнистая.

Мякоть на изломе розовеет, потом темнеет.

Ножка короткая, белая, с густыми черно-бурыми чешуйками.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Lecc1num scabrum f. ch1oneum (Fr.) Sk1rg1ello

Растет в сыроватых или заболоченных лесах. Встречается часто и обильно в июле — сентябре.

Шляпка до 7 см в диаметре, грязновато-белая с зеленовато-бурым оттенком.

Мякоть водянистая, без особого вкуса и запаха.

Ножка тонкая, белая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим.

ПОДБЕРЕЗОВИК ЧЕРНЫЙ

Lecc1num scabrum f. melaneum (Smotl.) Sk1rg1ello.

Растет в сырых сосново-березовых лесах. Встречается редко и необильно в июле — сентябре.

Шляпка до 8 см в диаметре, черно-бурая или умбровая, почти черная.

Мякоть палевая, трубочки темно-серые.

Ножка с темно-бурыми чешуйками.

На подберезовики очень похож несъедобный желчный гриб, который отличается от них грязно-розовым трубчатым слоем, сетчатым рисунком на ножке и горькой мякотью (см. сравнительную таблицу 9).

СИНЯК

Gyroporus cyanescens (Fr.) Quel.

Растет в дубравах и сосняках на песчаной почве. Встречается редко с июля по октябрь.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет.

Мякоть толстая, белая, на разрезе быстро синеет, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый, от прикосновения синеет. Споровый порошок желтый. Споры эллипсоидные.

Ножка до 10 см длины, 1,5—3,0 см толщины, клубневидная, сначала плотная, затем рыхлая, полая. От прикосновения синеет.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки.

1. ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ. 2. ПОДОСИНОВИК СЕРЫЙ

1. ПОДОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ. 2. ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ

ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

1. ПОДБЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 2. ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ. 3. ПОДБЕРЕЗОВИК ОКИСЛЯЮЩИЙСЯ

ПОДБЕРЕЗОВИК ЧЕРНЫЙ

синяк

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ
Xerocomus bad1us G1lb.

Растет преимущественно в хвойных лесах в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, подушковидно-выпуклая, каштаново-коричневая, гладкая, в сырую погоду слизистая.

Мякоть толстая, мягкая, соломенно-желтая, на разрезе синеет, затем буреет, с приятным вкусом и запахом.

Трубчатый слой сначала желтоватый, затем зеленоватый, при надавливании синеет. Трубочки открываются широкими угловатыми порами. Споровый порошок коричнево-оливковый. Споры веретеновидные.

Ножка до 9 см длины, 1—3 см толщины, плотная, ровная, иногда к основанию суженная или слабовздутая, волокнистая, светло-коричневая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

КАШТАНОВЫЙ ГРИБ
Gyroporus castaneus (Fr.) Quel.

Встречается в широколиственных и сосново-дубовых лесах на рединах и опушках, предпочитает песчаные почвы. Встречается редко и необильно в августе — сентябре.

Шляпка 4—10 см в диаметре, плосковыпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, гладкая, сухая, красновато-бурого, каштанового цвета.

Мякоть плотная, белая, на разрезе цвет не изменяет, с грибным запахом, на вкус горьковатая.

Трубчатый слой мелкопористый, белый или желтовато-кремовый. Трубочки с округлыми порами. Споровый порошок желтоватый. Споры яйцевидно-эллипсоидные.

Ножка до 7 см длины, до 3 см толщины, цилиндрическая, гладкая, красновато-бурая, полая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

ПОЛУБЕЛЫЙ ГРИБ
Boletus 1mpol1tus Fr.

Растет в лиственных лесах, преимущественно в дубравах. Встречается небольшими группами в августе — сентябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем полураспростертая, светло-серовато-бурая, желто-коричневая, хлопьевидно-волокнистая, иногда растрескивающаяся.

Мякоть толстая, бледно-желтоватая, у старых грибов с более или менее заметным запахом карболки.

Трубчатый слой сначала ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. Споровый порошок оливково-бурый. Споры веретеновидные.

Ножка 10 см длины, до 5 см толщины, клубневидно-вздутая, желтая, сверху буровато-красноватая, волокнистая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

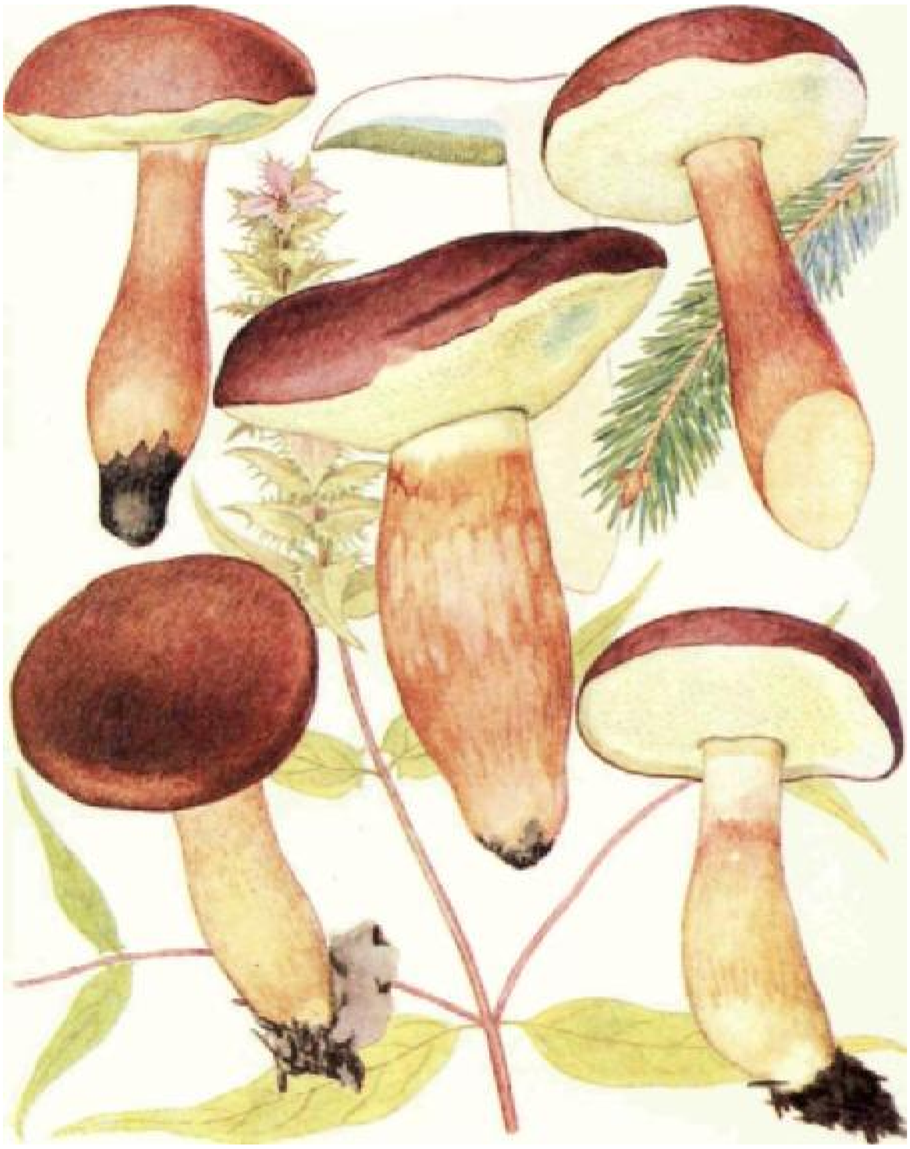
КОЗЛЯК. РЕШЕТНИК
Su1llus bov1nus (Fr.) O. Kuntze

Встречается в сырых сосновых лесах и на сфагновых болотах с середины июля по октябрь.-

Шляпка до 12 см в диаметре, плосковыпуклая, гладкая, по краю более тонкая, желто-бурая или рыжеватая.

Мякоть плотная, беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет, с грибным запахом и приятным вкусом.

Трубчатый слой не отделяется от шляпки, трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, слегка нисходящие по ножке. Споровый порошок желтовато-оливковый. Споры веретеновидные.



ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

1. КАШТАНОВЫЙ ГРИБ. 2. ПОЛУБЕЛЫЙ ГРИБ. 3. КОЗЛЯК

Ножка до 10 см длины, 1—2 см толщины, плотная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, снизу суженная или ровная.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки, обладает антибактериальными свойствами.

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ

Su1llus luteus (Fr.) S. F. Gray

Растет обычно большими группами в сосновых лесах, особенно в редколесье или молодых посадках сосны, на лесных опушках, прогалинах, близ дорог и в местах, хорошо освещаемых солнцем. Встречается часто и обильно после теплых дождей в среднем до 3 раз, а в благоприятные годы — до 5—7 раз с июня по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, позднее плосковыпуклая, подушкообразная, иногда с загнутыми вверх краями, желто-коричневая или шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком, гладкая, во влажную погоду слизистая, в сухую — блестящая.

Мякоть толстая, у молодых грибов мягкая, у зрелых водянистая, белая или слегка желтоватая, на изломе цвет не изменяет. Кожица легко отделяется от мякоти, запах приятный, без особого вкуса.

Трубчатый слой бледно-желтого цвета, у молодых закрыт белой пленкой (покрывалом), которая по мере роста гриба разрывается и образует на ножке кольцо. Трубочки приросшие к ножке, длинные, поры трубочек округлые. Споровый порошок светло-желтый. Споры эллипсоидно-веретеновидные.

Ножка до 10 см длины, 1 — 2 см толщины, плотная, цилиндрическая, над кольцом белая, под ним бледно-желтоватая, темнеющая, зернистая. Кольцо сначала белое, затем грязно-фиолетовое.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым, пригоден для сушки. Перед приготовлением кожицу со шляпки снимают.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

Su1llus granulatus (Fr.) Kuntze

Растет в сосновых лесах группами. Плодоносит с июня по октябрь. Встречается реже, чем масленок поздний, но иногда обильно.

Шляпка до 10 см в диаметре, округло-выпуклая, подушкообразная, гладкая, слизистая, желто-охряная или коричнево-бурая.

Мякоть толстая, желтовато-белая, мягкая, на изломе цвета не изменяет, с приятным вкусом, почти без запаха.

Трубчатый слой сравнительно тонкий, у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых — светло-серно-желтый. Покрывало отсутствует. Трубочки короткие, желтые, с округлыми порами, выделяют капли молочно-белого сока. Споровый порошок желтый. Споры яйцевидные или удлиненно-эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка 4—8 см длиной, 1—2 см толщиной, плотная, желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками, без кольца.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым. Перед приготовлением кожицу со шляпки снимают.

МАСЛЕНОК СЕРЫЙ

Su1llus aerog1nascens (Seer.) Snell.

Растет в молодых сосновых и лиственничных лесах, часто большими группами. Плодоносит в июле — сентябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, подушковидная, светло-серая, серо-бурая, с фиолетовым оттенком, слизистая.

Мякоть белая, водянистая, на разрезе синеющая, в основании

ножки желтоватая, затем буроватая, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой серовато-белый, серовато-бурый. Трубочки широкие, нисходящие по ножке. Споровый порошок светло-оливковый, коричневатый. Споры удлиненно-яйцевидные.

Ножка до 8 см длины, 1—2 см толщины, плотная, с широким, белым, войлочным, рано исчезающим кольцом.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, маринованным. Перед приготовлением кожицу со шляпки снимают.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Su1llus grev1lle1 (Klotzsch.) S1ng.

Растет в лиственных лесах, особенно в молодых посадках. Встречается редко и необильно, одиночно и группами в июле — октябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, подушковидно-выпуклая, лимонно-желтая или золотисто-коричневая, слизистая, в сухую погоду блестящая.

Мякоть светло-желтая, под кожицей буроватая, на изломе цвет не изменяет или слегка розовеет, без особого вкуса и запаха.

Трубчатый слой желтовато-серый, покрыт пленкой, которая по мере роста разрывается и образует кольцо на ножке. Споровый порошок охряный. Споры удлиненно-эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка до 8 см длины, 1—2 см толщины, цилиндрическая, ровная, плотная, над кольцом желтая, под ним буроватая, зернисто-сетчатая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется свежим, маринованным, соленым. Перед приготовлением кожицу со шляпки снимают.

Масленок лиственничный содержит вещество, которое помогает при головной боли.

МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ

Su1llus flav1dus (Fr.) S1ng.

Растет в заболоченных сосновых лесах. Плодоносит в августе — сентябре.

Шляпка до 7 см в диаметре, горбовидно-выпуклая, слизистая, серовато-желтоватая, желтовато-зеленоватая.

Мякоть желтоватая, на разрезе краснеющая, плотная, с приятным вкусом и запахом.

Трубчатый слой грязновато-желтоватый, поры угловатые. Споровый порошок светло-желтый. Споры зерновидные или удлиненно-эллипсоидные.

Ножка до 8 см длины, до 0,5 см толщины, плотная, цилиндрическая, с клейким белым или зеленоватым кольцом.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется маринованным и свежим, пригоден для сушки.

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

Su1llus p1peratus (Fr.) O. Kuntze

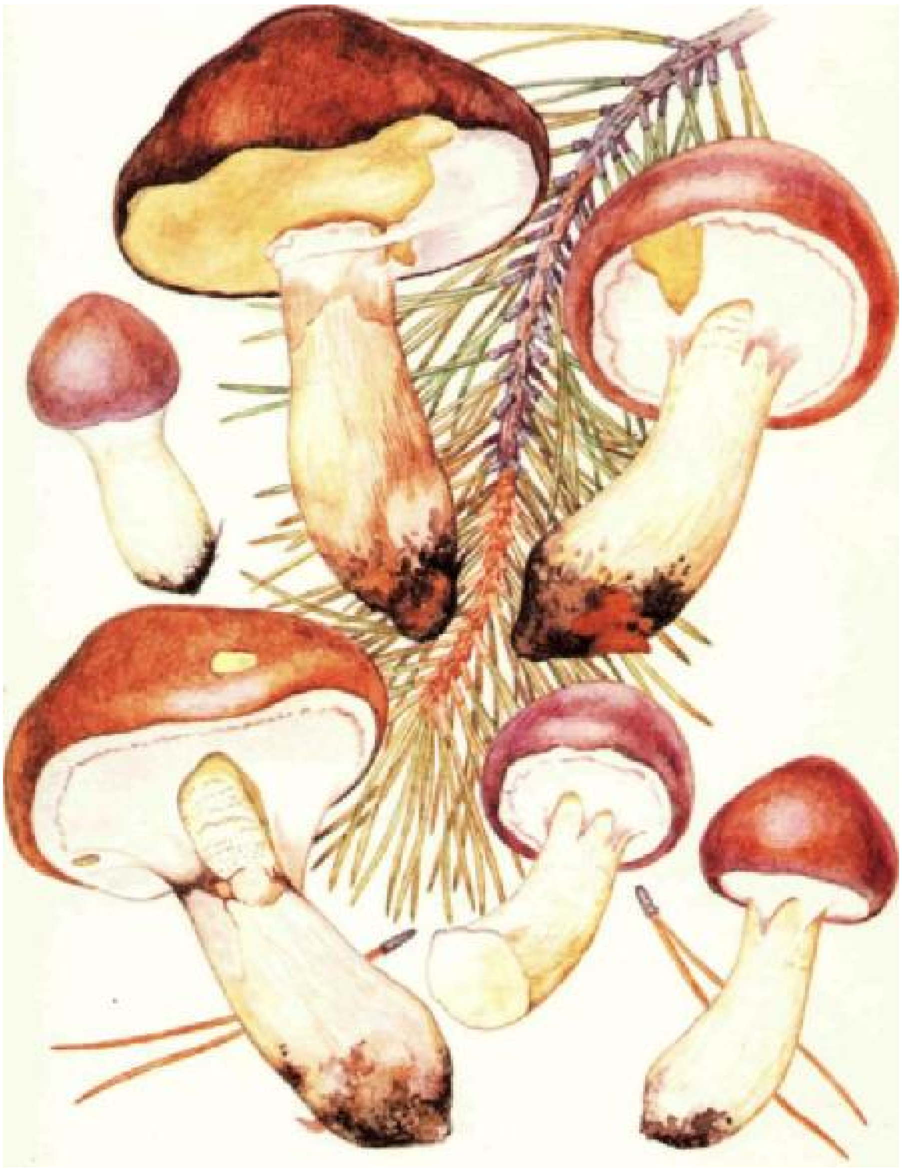
Растет в сухих хвойных и смешанных, а также лиственных лесах. Встречается довольно редко и необильно в июле — октябре.

Шляпка маленькая — до 8 см в диаметре, округло-выпуклая, мясистая, желто-бурая, медно-красная, оранжево-коричневая, во влажную погоду липкая, в сухую — блестящая.

Мякоть рыхлая, серно-желтая, слегка краснеющая, с грибным запахом и горьким перечным вкусом.

Трубчатый слой красно-бурый, трубочки с крупными, неправильными, угловатыми, широкими порами. Споровый порошок желто-бурый. Споры веретеновидные или удлиненно-эллипсоидные.

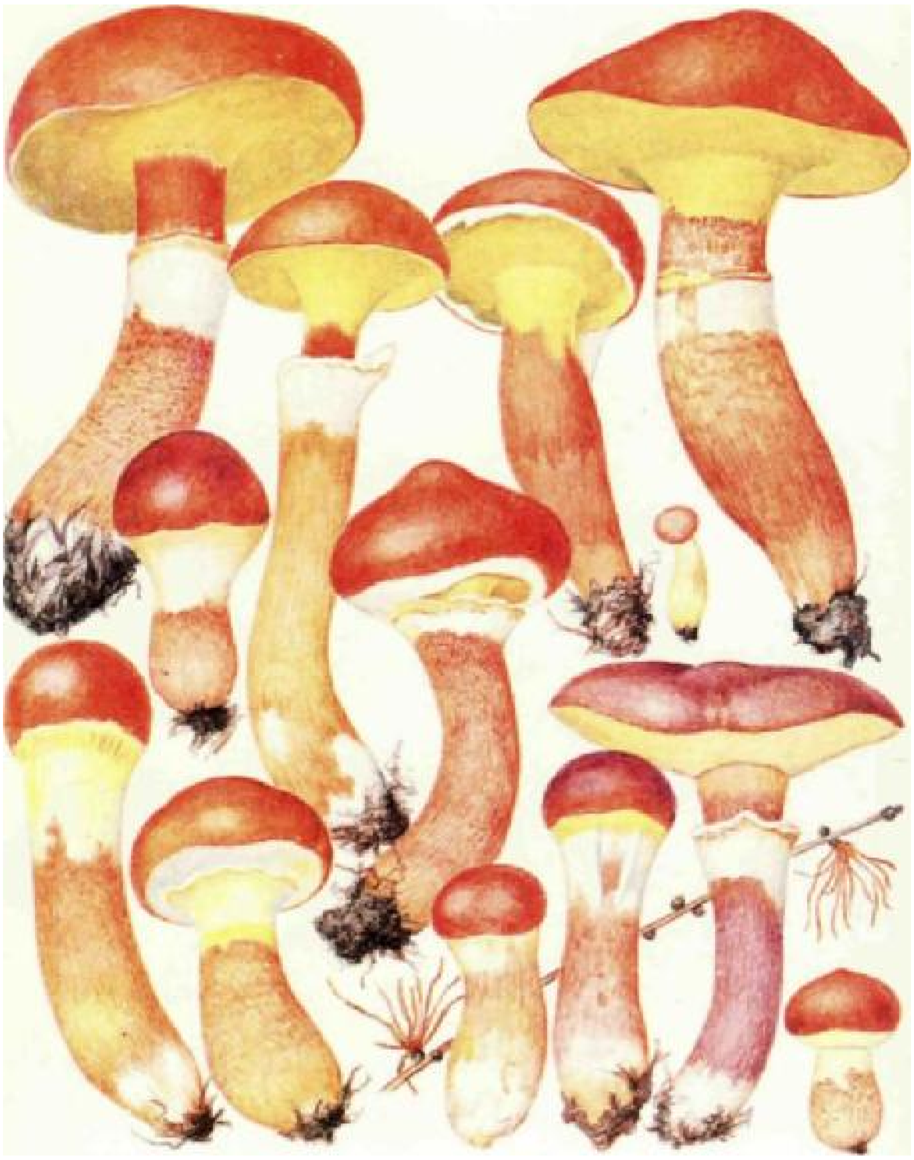
Ножка длиной 0,8 см, толщиной 0,8—1,5 см, ровная, гладкая, прямая или согнутая, плотная, одного цвета со шляпкой, сверху более светлая, снизу желтая.



МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

МАСЛЕНОК СЕРЫЙ



МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

1. МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ. 2. МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ. 3. ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, соленым и маринованным, грибной порошок (в небольшом количестве) как приправа — заменитель перца.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

Xerocomus subtomen tosus (Fr.) Quel

Растет в лиственных и хвойных лесах, кустарниках, чаще на освещенных местах: по краям дорог, канав, по опушкам, с июня — июля до осенних заморозков. Встречается часто, иногда обильно.

Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, мясистая, бархатистая, сухая, иногда трещиноватая, оливково-бурая.

Мякоть рыхлая, беловато-желтоватая, на разрезе слегка синеющая, вкус кисловатый, запах приятный, напоминает сушеные фрукты.

Трубчатый слой приросший к ножке или слегка нисходящий по ней, у молодых грибов золотисто-желтый, позднее зеленоватый. Трубочки с угловатыми порами. Споровый порошок буроватый. Споры веретеновидные, гладкие.

Ножка до 12 см длины, 1—2 см толщины, длинная, цилиндрическая, иногда у шляпки утолщенная, к основанию часто суженная, плотная, иногда желтая с красноватым оттенком.

Гриб съедобный, третьей категории. Употребляется свежим, пригоден для маринования и сушки.

МОХОВИК ПЕСТРЫЙ

Xerocomus chrysenteron (St. Amans) Quel.

Растет преимущественно в лиственных и смешанных лесах. Встречается часто, но не обильно в августе — октябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая, коричневая, сетчато-растрескивающаяся. В местах повреждения красноватая.

Мякоть желтовато-беловатая, рыхлая, на разрезе слабо синеет, затем краснеет, запах и вкус приятные.

Трубчатый слой у молодых грибов бледно-желтый, у старых — зеленоватый. Трубочки приросшие к ножке. Поры широкие, угловатые. Споровый порошок желтовато-оливковый. Споры веретеновидные, гладкие.

Ножка до 9 см длины, 1—1,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, иногда суженная книзу, плотная, светло-желтая или желто-бурая, иногда красноватая, при нажиме синеет.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

МОХОВИК КРАСНЫЙ

Xerocomus rubellus (Krombh.) Quel.

Растет в лиственных лесах и кустарниках, на старых заброшенных лесных дорогах, по обочинам канав. Встречается редко небольшими группами в августе — сентябре.

Шляпка до 9 см в диаметре, мясистая, подушковидная, розовато-пурпуровая, вишнево-красно-бурая, волокнистая.

Мякоть желтеет, на разрезе слегка синеет.

Трубчатый слой у молодых золотисто-желтый, у старых — оливково-желтый, при нажиме синеет. Споровый порошок буроватый. Споры эллипсоидные, продолговато-эллипсоидные.

Ножка до 10 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, цилиндрическая, ровная, под шляпкой ярко-желтая, ниже — бурая, красновато-розовая, с красными чешуйками.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ
Su1llus var1egatus (Fr.) Kuntze

Растет на песчаной почве в сосновых и смешанных лесах. Встречается часто, одиночно и группами в июле — октябре.

Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая, или охристо-бурая, с буроватыми чешуйками.

Мякоть желтоватая, на разрезе синеет, вкус и запах приятные.

Трубчатый слой табачного цвета, трубочки коричневые, с очень мелкими округлыми порами. Споровый порошок охряно-оливковый. Споры удлиненно-эллипсоидные.

Ножка до 8 см длины, 1,5—2,5 см толщины, ровная, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым оттенком.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется свежим и маринованным.

БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ. МОХОВИК ПОЛОНОЖКОВЫЙ
Bolet1nus cav1pes (Opat.) Kalchbr.

Растет в хвойных, преимущественно лиственничных и смешанных лесах. Плодоносит с августа по октябрь.

Шляпка до 17 см в диаметре, подушковидная, плосковыпуклая, желтая или желто-коричневая, с темными волокнистыми чешуйками, с остатками покрывала по краю.

Мякоть шляпки желтая, ножки — коричневатая, приятного вкуса и запаха.

Трубчатый слой сначала бледно-желтый, затем от буроватого до оливкового. Трубочки нисходящие по ножке, неравной длины. Споры желто-бурые, веретеновидно-эллипсоидные.

Ножка до 12 см длины, 3,0—4,5 см толщины, одного цвета со шляпкой, полая, с белым или светло-желтым кольцом, под кольцом чешуйчатая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется свежим, пригоден для сушки.

ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ. ЕЖОВИК ВЫЕМЧАТЫЙ
Hydnum repandum Fr.

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах на плодородных почвах. Встречается довольно редко, но иногда обильно в июле — сентябре.

Шляпка 12—15 см в диаметре, розовато-желтая или желтоватая, мясистая, плоская, с вогнутой серединой, обычно неровная, как бы покоробленная, с загнутыми вниз краями.

Мякоть беловато-желтоватая, плотная, с приятным запахом, к старости горчит и пробковеет. Нижняя поверхность шляпки усыпана короткими, желтовато-розовыми, очень ломкими, легко осыпающимися игольчатыми шипиками. Споры белые, широкоэллипсоидные или яйцевидные, гладкие.

Ножка короткая — длиной 2 см, толстая — до 3 см, плотная, светлее шляпки.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только молодые грибы свежими, солеными и маринованными, пригодны для сушки.

Ежовик желтый обладает антибиотическими свойствами.

ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ. ЕЖОВИК ЧЕРЕПИТЧАТЫЙ
Sarcodon 1mbr1catum (Fr.) Karsl.

Встречается в сухих лесах на песчаной почве в августе — сентябре.

Шляпка до 20 см в диаметре, плоская, затем в середине вогнутая, темно-бурая, с толстыми черно-бурыми чешуями, расположенными концентрически.

Мякоть сначала беловатая, затем серовато-бурая, твердая.

1. МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ. 2. МОХОВИК КРАСНЫЙ. 3. МОХОВИК ПЕСТРЫЙ

1. БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ. 2. ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ. 3. ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ

Нижняя поверхность шляпки усеяна серовато-белыми игольчатыми шипами до 1 см длины. Споровый порошок буроватый. Споры шаровидные, угловатые, шиповатые.

Ножка до 8 см длины, 1 —1,5 см толщины, бледно-сероватая, иногда с фиолетовым оттенком.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только молодые грибы, пригодны для сушки.

РИЗОПОГОН ЖЕЛТОВАТЫЙ. КОРНБВБЦ ЖЕЛТОВАТЫЙ

Rh1zopogon luteolus Fr. et Nordh.

Растет в сосновых, еловых, лиственных и смешанных лесах на песчаных почвах. Плодовые тела (подземные) появляются в августе — сентябре, чуть выступая над землей.

Плодовое тело до 5 см в диаметре, округлое или клубневидное. Снаружи грязновато-желто-бурое, покрытое черно-бурыми шнурами грибницы. Кожица толстая, плохо отделяющаяся от внутренней мякоти.

Мякоть сначала белая, позже зеленовато-коричневая и, наконец, почти черная, без особого вкуса и запаха. Споры эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

РИЗОПОГОН РОЗОВАТЫЙ

Rh1zopogon roseolus (corda) Th. M. Fr.

Встречается в хвойных (сосново-еловых) и смешанных (сосново-дубовых), реже в лиственных лесах, в почве с июля по октябрь.

Плодовые тела 1—5 см в диаметре, неправильно-округлые или клубневидные, сначала белые, затем желтоватые и, наконец, оливково-бурые.

Мякоть мясистая, плотная, сначала белая, затем желтеющая, и, наконец, оливково-зеленая, без особого вкуса и запаха. Споры веретеновидно-эллипсоидные. Споровый порошок светло-лимонно-желтый.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

МЕЛАНОГАСТЕР СОМНИТЕЛЬНЫЙ

Melanogaster amb1guus (V1tt.) Tul.

Встречается на почве в хвойных (сосновых) и лиственных лесах, чаще в дубравах, с мая по октябрь.

Плодовое тело 2—4 см в диаметре, клубневидное или шаровидное, сначала оливково-коричневое с войлочной поверхностью, затем почти черное, с тяжами, соединенными между собой перемычками.

Мякоть черная с синеватым оттенком, твердостуденистая, не распадающаяся в порошок. Вкус пряный, запах чесночный. Споры лимоновидные, гладкие, черные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ГОЛОВАЧ КРУГЛЫЙ. ГОЛОВАЧ МЕШКОВИДНЫЙ

Calvat1a utr1form1s (Pers.) O. Jaap.

Встречается в лиственных и смешанных лесах, на лугах, выгонах, на пашне, в садах. Растет одиночно и небольшими группами с мая по сентябрь.

Плодовое тело 12—16 см высоты, 5—20 см в поперечнике, широкояйцевидное, мешковидное, сверху приплюснутое, основание в виде ложной ножки, наружная оболочка (экзоперидий) толстая, шерстистая, сначала белая, затем желтая и, наконец, бурая, бородавчатая, сетчато-растрескивающаяся.

Мякоть молодого гриба белая, затем зеленовато-желтая, темно-коричневая, мягкая, с приятным грибным запахом, без особого вку-

са. Споры шаровидные, каштаново-коричневые, гладкие.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются молодые грибы свежими, пригодны для сушки.

ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ

Calvat1a exc1pul1form1s (Pers.) Perd.

Встречается в хвойных, лиственных и смешанных лесах на опушках и полянах. Растет одиночно и группами с конца мая до конца октября.

Плодовое тело высотой 7,5—12 см, диаметр головки 3,5—5, ложной ножки — 2—3,5 см, булавовидное, в верхней (спороносной) части утолщенное, головчатое, в нижней (бесплодной)—цилиндрическое, наружная оболочка сначала белая, затем кремово-глинистая, зернисто-шиповатая.

Мякоть молодого гриба белая, зрелого — коричнево-оливковая, без особого вкуса и запаха. Споры шаровидные, мелкобороздчатые, коричневые.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются молодые грибы свежими, пригодны для сушки.

ДОЖДЕВИК ГИГАНТСКИЙ

Lat1german1a g1gantea (Pers.) Rostk.

Селится на различных почвах, в лиственных лесах, на полях, лугах, выгонах. Встречается часто, но не обильно, единичными экземплярами или группами до 10 грибов с августа по октябрь.

Плодовое тело до 50 см в поперечнике, шаровидное, немного приплюснутое, наружная оболочка очень тонкая, мягкая, гладкая или хлопьевидная, белого или желтоватого цвета.

Мякоть сначала белоснежная, затем зеленовато-желтая, у старых грибов — оливково-коричневая, без особого вкуса и запаха. Споры шаровидные, гладкие или слабобороздчатые, оливково-коричневые.

Малоизвестный съедобный гриб. В пищу употребляются молодые грибы (с белой мякотью) свежими, пригодны для сушки.

ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ

Lycoperdon pyr1forme Pers.

Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах, особенно на вырубках на земле, старых гнилых трухлявых пнях, у основания стволов, иногда очень большими группами, со второй половины июня до октября.

Плодовое тело высотой 3—5 см, в поперечнике 2—3 см, яйцевидное, грушевидное, снизу суженное в ложную ножку, наружная оболочка тонкозернистая, белая, серая или коричневая.

Мякоть молодого гриба белая, в зрелом возрасте — коричнево-оливковая, без особого вкуса и запаха. Споры шаровидные, гладкие, пурпурово-коричне вые.

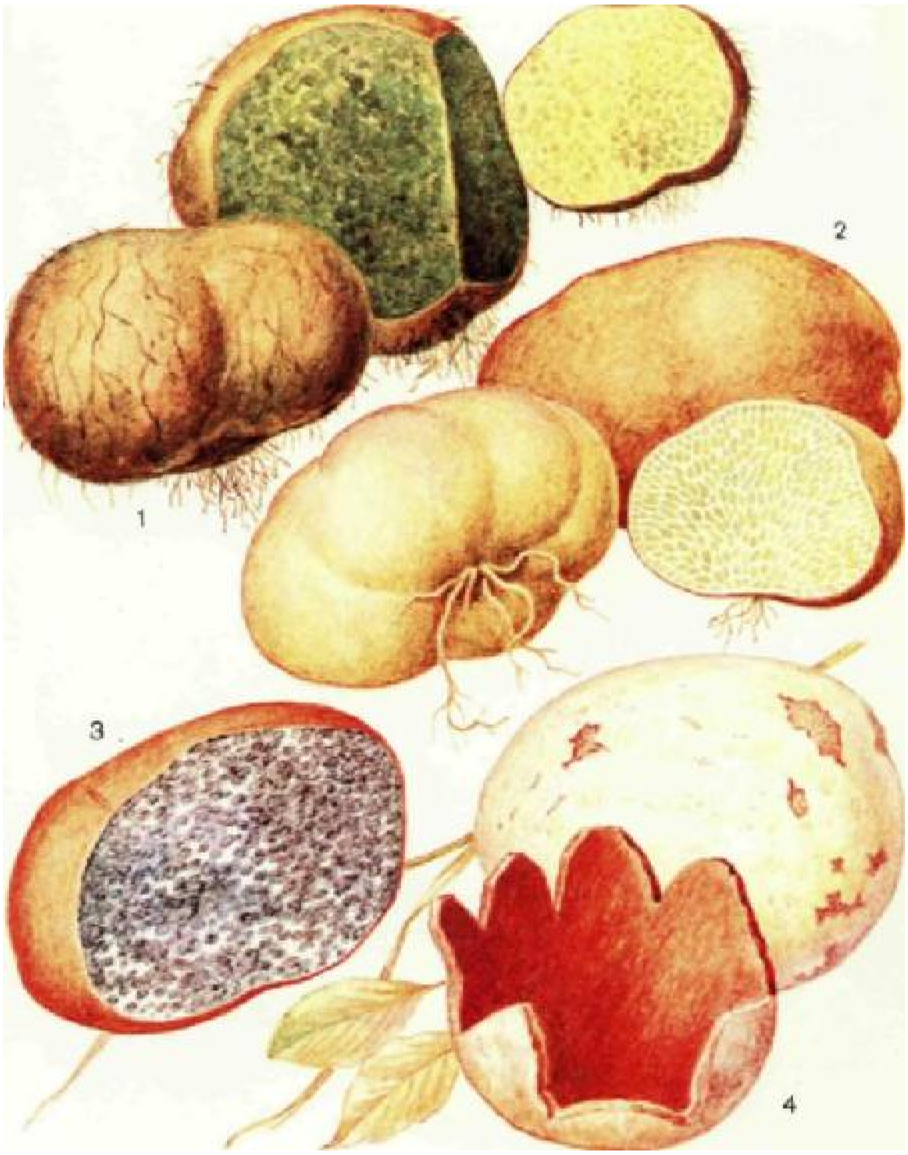
Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется в молодом возрасте свежим.

ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ

Lycoperdon perlatum Pers.

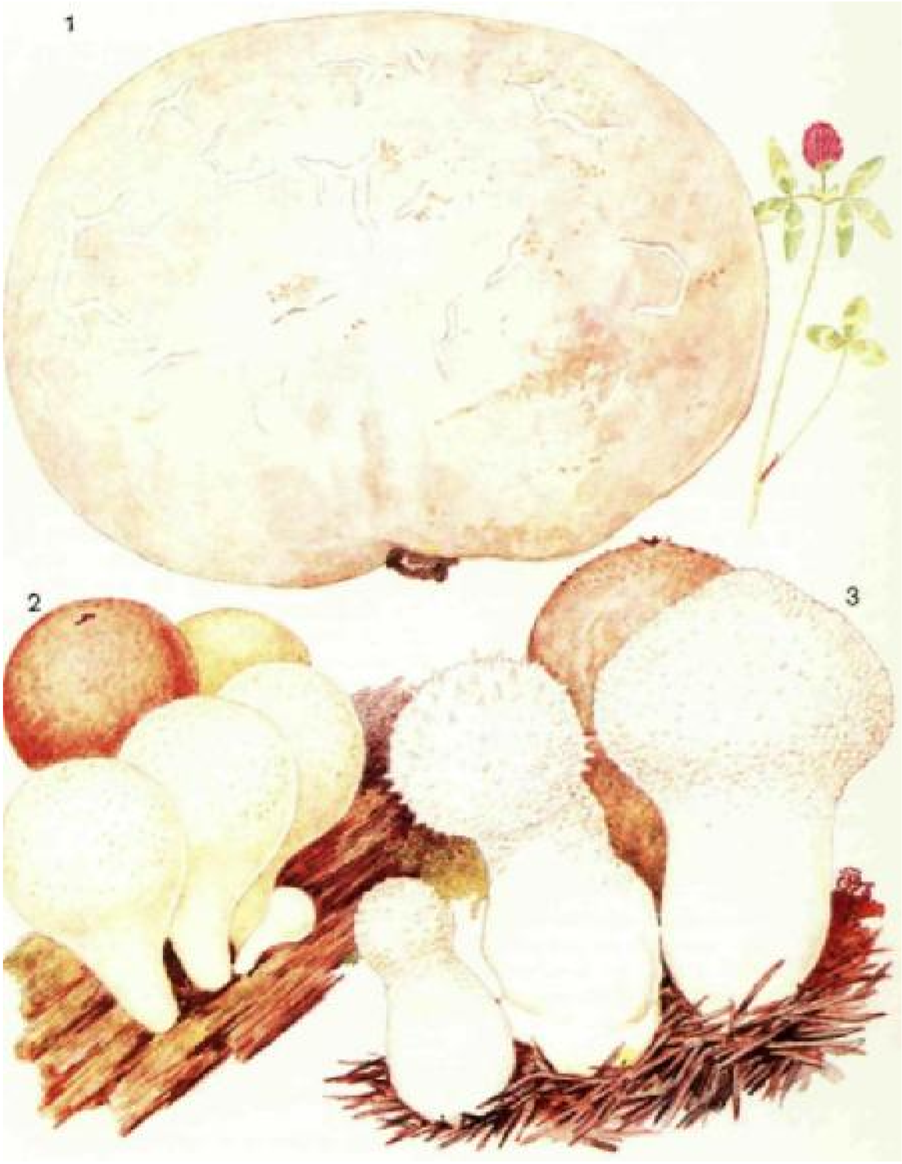
Встречается в хвойных и лиственных лесах, на лугах, пастбищах, на гнилой древесине, на различных почвах. Растет часто небольшими группами. Плодоносит в июле — августе.

Плодовое тело 3—10 см высоты, белое, к старости желтеющее, головчатое, с хорошо развитой цилиндрической ложной ножкой. Головка 3—4 см высоты, 1—5 см в диаметре, поверхность покрыта шипиками или мелкими бородавками, ложная ножка 3—5 см высоты, 0,8—3 см толщины, складчатая и ямчатая.



1. РИЗОПОГОН ЖЕЛТОВАТЫЙ. 2. РИЗОПОГОН РОЗОВАТЫЙ. 3. МЕЛАНОГАСТЕР СОМНИТЕЛЬНЫЙ. 4. МИЦЕНАСТРУМ КОЖИСТЫЙ

1. ГОЛОВАЧ КРУГЛЫЙ. 2. ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ



1. ДОЖДЕВИК ГИГАНТСКИЙ. 2. ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ. 3. ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ

Мякоть у молодых грибов белая, у зрелых — серо-коричневая, без особого запаха и вкуса, к старости в головке распадается и образует огромное количество спор в виде светло-коричневой пыли. Споры шаровидные, гладкие или очень мелкобороздчатые.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются молодые грибы (с белой мякотью) свежими, пригодны для сушки.

ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ
Lycoperdon umbr1num Pers.

Селится в хвойных и лиственных лесах, на лугах и пастбищах, на гнилой древесине, на различных почвах. Встречается чаще единичными экземплярами или небольшими группами с июля по сентябрь.

Плодовое тело 1—8 см высоты, 1—6 см в поперечнике, шаровидное, сливовидное, грушевидное, сидячее или с небольшой ложной ножкой, внизу складчатое, в верхней (плодущей) части, где образуются шаровидные споры, сначала беловатое, затем охристое, при созревании темно-умброво-коричневое, сверху покрыто кустиками игольчатых шипов разных размеров, снизу — беловатыми зернышками.

Мякоть сначала белая, затем коричнево-пурпурная, без особого вкуса и запаха.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляется молодой гриб (пока не потемнела мякоть) свежим, пригоден для сушки.

ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ
Lycoperdon ech1natum Pers.

Селится в лиственных и хвойных лесах на почве, иногда на валежнике. Встречается с июля до сентября.

Плодовое тело до 3,5 см в поперечнике, шаровидное или яйцевидное, иногда приплюснутое, с заостренной ложной ножкой. Наружная оболочка покрыта длинными шипиками в виде иголочек от 2 до 4 мм.

Мякоть у молодого гриба белая, затем серая, у зрелого — фиолетовая или коричнево-пурпуровая, с сильным приятным запахом, не исчезающим при сушке. Споры бородавчатые, шаровидные, пурпурово-коричневые.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляется молодой гриб свежим, пригоден для сушки.

ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ
Bov1sta plumbea Pers.

Селится в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на лугах, выгонах, вырубках. Растет одиночно и группами, встречается часто со второй половины июня до сентября.

Плодовое тело шаровидное, 1,5—3 мм высоты, 1,5—3,5 см в диаметре, внешняя оболочка белая, быстро опадающая, внутренняя (эндоперидий) свинцово-серая.

Мякоть рыхлая, сначала белая, затем коричневая, без особого вкуса и запаха. Споры шаровидные, гладкие, бурые.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется в молодом возрасте (до потемнения мякоти) свежим.

ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮ1ЦАЯ
Bov1sta n1grescens Pers.

Встречается на лугах, в лесах, на пашнях и выгонах с июня по сентябрь.

Плодовое тело шаровидное, 2—8 см в диаметре, внешняя оболочка бумагообразная, гладкая, белая, при созревании распадается на куски и отпадает, внутренняя оболочка тонкокожистая, коричневая или черная.

Мякоть сначала белая, затем

1. ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ. 2. ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ. 3. ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ.
4. ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ

пурпурово-коричневая, без особого вкуса и запаха. Споры шаровидные или широкоэллипсоидные, слабошероховатые, коричневые.

Малоизвестный съедобный гриб. В пищу употребляется в молодом возрасте (пока мякоть не потемнеет) свежим.

Дождевики по питательным качествам не уступают боровикам. При употреблении в пищу оболочки с грибов удаляют, мякоть режут на куски и опускают в подсоленный кипяток на 2—5 мин.

МИЦЕНАСТРУМ КОЖИСТЫЙ. ЗВЕЗДОВИК КОЖИСТЫЙ

Mycenastrum corlum (Guers.) Desv.

Селится в лесах, на полях, лугах, выгонах в местах, богатых органическими веществами. Встречается с июля по сентябрь.

Форма плодовых тел разнообразная: шаровидная, приплюснуто-шаровидная, удлиненная, яйцевидная, 5—10 см в диаметре, с корневидным тяжем мицелия, наружная оболочка тонкая, белая, затем желтоватая, серовато-сиреневая, внутренний слой оболочки мясистый, 2,5—3 мм толщины, к старости пробковеющий, ломкий, в верхней части растрескивается на неправильные лопасти.

Мякоть сначала компактная, затем рыхлая, порошковидная, желтоватая, оливковая, пурпуровая, без особого вкуса и запаха. Споры шаровидные или эллипсоидные, бородавчатые, светло-бурые.

Малоизвестный условно съедобный гриб. В пищу употребляются молодые грибы (до потемнения мякоти) свежими.

ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Phallus 1mpud1cus Pers.

Селится на почве в лиственных лесах и кустарниках. Встречается часто, одиночно или небольшими группами с июля по октябрь.

Плодовое тело в молодом возрасте яйцевидное или шаровидное, с белой, слегка просвечивающейся оболочкой, при созревании оболочка разрывается на 2—3 лопасти и из нее появляется ножка (рецептакул), на вершине которой находится шляпка 4—5 см высоты.

Шляпка колокольчатая, коричневато-зеленая, ячеисто-морщинистая, сверху покрыта прозрачной слизью, на вершине имеется диск с отверстием посредине.

Споры удлиненно-эллипсоидные, почти бесцветные.

Зрелый гриб имеет сильный и неприятный запах падали.

Ножка до 22 см длины и до 4 см толщины, цилиндрическая, очень рыхлая, белая или желтоватая, полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Молодые нераскрывшиеся грибы (в стадии «яйца») употребляются жареными после удаления наружного кожистого слоя.

Слизистая оболочка этого гриба в народной медицине используется как лекарственное средство при ревматизме.

РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ

Clavar1adelphus l1gula (Fr.) Donk

Растет в хвойных, реже лиственных лесах, на опавшей хвое и листве с июля до сентября. Встречается редко, но обильно, одиночно или маленькими пучками — по 3—6 экземпляров.

Плодовое тело до 10 см высоты, до 15 мм в диаметре, булавовидное, удлиненно-языковидное, гладкое, сначала кремовое, затем охряно-желтое или желто-оранжевое.

Мякоть белая или кремовая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры вытянуто-эллипсоидные, гладкие.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в свежем виде.

ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ

РОГАТИК ЖЕЛТЫЙ. РАМАРИЯ ЖЕЛТАЯ

Wakef.)
Ramar1a flava (Fr.) Quel.

Растет на земле в лиственных и хвойных лесах с августа по сентябрь.

Плодовое тело до 20 см высоты, до 20 см в диаметре, очень разветвленное. Все ветки и ножки кремового, лимонно-желтого или серно-желтого цвета, позднее охристые или почти оранжевые. Ветки уплощенные, равной длины.

Мякоть белая, бледно-желтая, хрупкая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок бледно-охряный. Споры продолговато-эллипсоидные, бородавчато-шероховатые.

Ножка до 8 см высоты, 4—5 см в диаметре, плотная, у основания беловатая, при надавливании окрашивается в красноватый цвет.

Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только молодые грибы в свежем виде.

РОГАТИК ГРОЗДЕВИДНЫЙ

Ramar1a botryt1s (Fr.) R1cken

Растет на почве в лиственных и смешанных лесах с июля по сентябрь.

Плодовое тело 3—15 см высотой, массивное, сильноразветвленное, белое, к старости кожано-буроватое или охряное. Ветви многочисленные, толстые, короткие, на концах окрашены в винно-красный или пурпурный цвет.

Мякоть желтоватая, при надавливании краснеет, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок охряный. Споры продолговато-эллипсоидные, слегка продольно-штрихованные.

Ножка массивная, обычно 3—4 см высоты, 1,5—6 см в диаметре, белая или желтоватая.

Малоизвестный съедобный гриб с высокими вкусовыми качествами. Употребляется свежим.

РОГАТИК ИНВАЛА

Ramar1a 1nval11 (Cott. et

Donk.

Встречается часто под хвойными деревьями в августе — сентябре. Растет одиночно или группами.

Плодовые тела 2—8 см высотой, сильноразветвленные, охряно-желтые, желто-оранжевые или желто-коричневые. Ветви стройные, прямые, неправильно-разветвленные, гребенчатые.

Мякоть белая или желтоватая, на вкус горьковатая, с кислым запахом. Споры охряные, овальные или миндалевидные, шиповатые.

Ножка 1 —1,25 см длины, 0,3—1,5 см толщины, окрашена бледнее шляпки, у основания покрыта нитями грибницы.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

РОГАТИК АМЕТИСТОВЫЙ. КЛАВУЛИНА АМЕТИСТОВАЯ

Clavul1na amethyst1ne (Fr.) Donk.

Селится в лиственном лесу с примесью березы. Растет на земле одиночно или группами, иногда очень большими, с конца августа по октябрь.

Плодовое тело до 7 см высоты, сильноразветвленное, лиловато-фиолетовое, у основания более бледное. Ветви цилиндрические, сначала гладкие, затем мелкоморщинистые, с тупым или зубчатым окончанием. Споры почти шаровидные. Споровый порошок охряно-желтый.

Мякоть белая, при высыхании лиловеет, без особого вкуса и запаха.

Ножка плотная, очень короткая или почти отсутствует, в этом случае плодовое тело разветвленное до основания.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в свежем виде.

1. РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ. 2. РОГАТИК ЖЕЛТЫЙ. 3. РОГАТИК АМЕТИСТОВЫЙ

РОГАТИК ГРЕБЕНЧАТЫЙ. КЛАВУЛИНА ГРЕБЕНЧАТАЯ

Clavul1na cr1stata (Fr.) Schroet

Растет на почве в лиственных и хвойных лесах, изредка на гнилой древесине. Встречается часто в августе — сентябре.

Плодовые тела от 2 до 10 см высоты, сильноразветвленные, белые, палевые, желтоватые, розоватые. Ветви на концах острые, гребенчато-зубчатые или гребенчато-бахромчатые, иногда уплощенные.

Мякоть плотная, беловатая, без особого запаха и вкуса. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, гладкие.

Ножка 0,5—6,0 см высоты, иногда почти отсутствует, плотная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ

Cho1romyces venosus (Fr.) Th. Fr.

Растет в хвойных, лиственных и смешанных лесах на умеренно влажных, хорошо прогреваемых почвах со слаборазвитым травянистым покровом. Встречается в осинниках, березняках, под кустами лещины, а также в молодых насаждениях сосны и ели с августа по ноябрь.

Растет под землей на глубине 8—10 см. На поверхности почвы появляется очень редко. Обнаружить гриб весьма трудно, о его местонахождении можно лишь догадываться по едва заметным бугоркам, обыкновенно лишенным растительности.

Плодовое тело напоминает клубень картофеля, достигает массы 500 г и более. Молодой гриб покрыт гладкой кожицей беловатого цвета, с возрастом приобретает светло-бурую окраску с желтизной, на поверхности его появляются складки, трещины и редкие бугорки.

Мякоть суховатая, на разрезе сначала белая, затем серовато-белая, как бы мраморная, с желтовато-бурыми извилистыми прожилками, в которых расположены сумки со спорами, обладает сильным и приятным запахом, без особого вкуса.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки. Трюфели можно сохранить в свежем виде примерно в течение месяца, если их прикапывать в землю в подвале или подполье.

Ищут трюфели с помощью дрессированных собак. Для этого выбирают молодых щенков-самочек. Сначала их поят молоком, к которому добавляют отвар или настой трюфелей. Когда щенки подрастут, начинают первые опыты дрессировки в комнате: деревяшки, натертые трюфелями, прячут под лоскутками материи и заставляют щенка по запаху искать их. За находку вознаграждают вкусной едой. Потом дрессировку проводят во дворе, огороде и в лесу.

СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

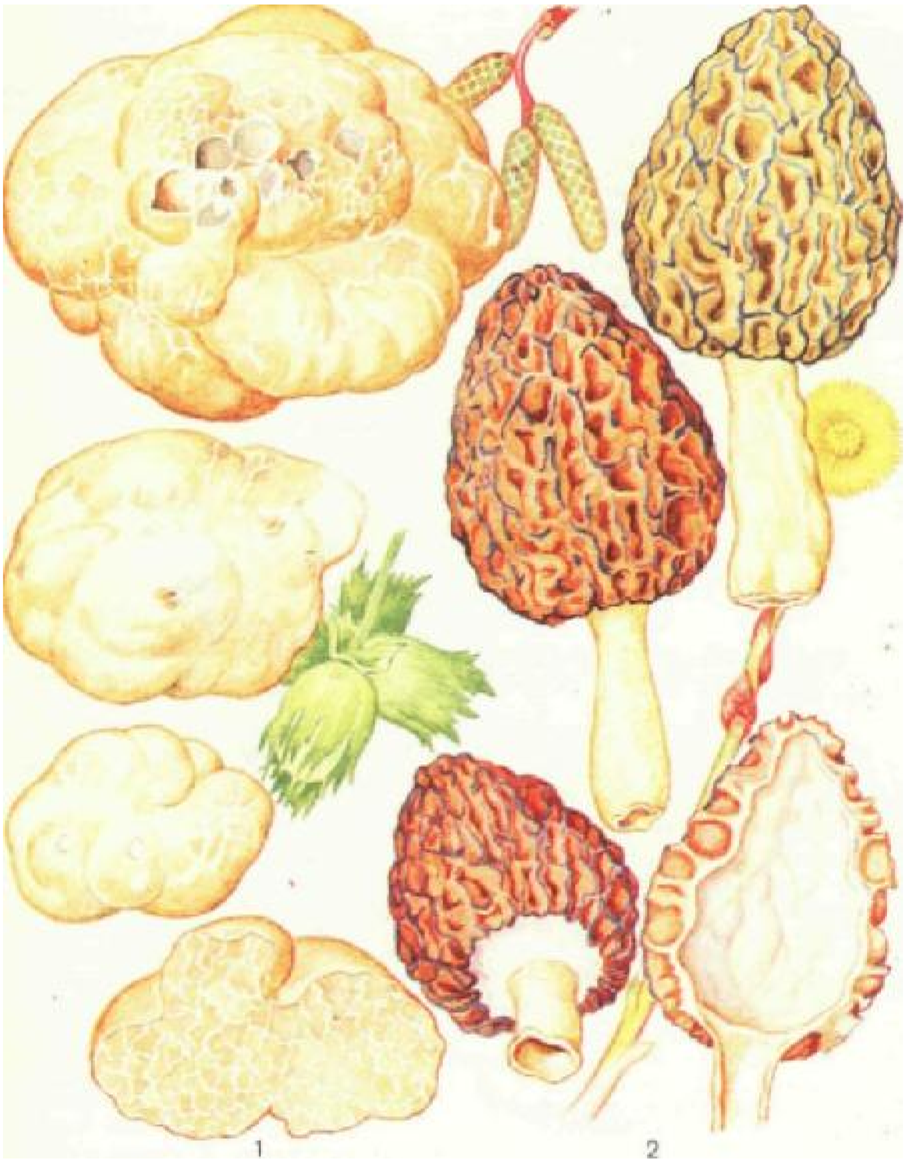
Morchella esculenta (Pers.) Fr.

Ранневесенний гриб (появляется в апреле — мае) в лиственных, хвойных и смешанных лесах на плодородной, перегнойной почве, богатой известью, часто встречается на пожарищах, песчаных и мшистых местах, на опушках леса, в междурядьях посадок, вдоль дорог, канав, на вырубках. Растет одиночно, реже группами.

Шляпка 5—6 см высоты, 4—8 см ширины, желто-охристая, желто-бурая или светло-коричневая, округло-яйцевидной формы, по краю сросшаяся с ножкой, поверхность извилисто-складчатая, ячеистая. Ячейки многоугольные или более или менее округлые.

Споры образуются в поверхностном слое шляпки в особых мелких сумках. Споровый порошок светло-желтый. Споры эллипсоидные, гладкие.

1. РОГАТИК ГРОЗДЕВИДНЫЙ. 2. РОГАТИК ИНВАЛА. 3. РОГАТИК ГРЕБЕНЧАТЫЙ



1. ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ. 2. СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ

Мякоть восковидная, белая, нежная, ломкая, с приятным запахом и вкусом.

Ножка 3—7 см длины, 1—2 см толщины, полая, цилиндрическая, снизу немного расширенная, беловатая, желтоватая или буроватая.

Условно съедобный гриб третьей категории, с высокими вкусовыми качествами. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

Morchella con1ca Fr.

Растет одиночно или группами на перегнойной почве в лиственных и хвойных лесах, иногда на вырубках, опушках, просеках, вдоль дорог, среди кустарников в апреле — мае.

Гриб похож на сморчок настоящий, отличается формой и окраской шляпки.

Шляпка до 3 см в диаметре, удлиненно-коническая, серо-бурая, серо-зеленая, черно-бурая, по краям сросшаяся с ножкой, поверхность ребристо-ячеистая, с более вытянутыми ромбоидальными ячейками, отделенными друг от друга более темноокрашенными перегородками.

Мякоть восковидная, ломкая, беловатая, без особого запаха и вкуса.

Споровый порошок желтоватый. Споры эллипсоидальные.

Ножка длиной 2—4,5 см, толщиной 1,5—3 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, внутри полая, светло-буроватая или желтоватая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА. КОЛПАЧОК

Verpa bohem1ca (Krombh.) Schroet

Появляется ранней весной — в апреле — мае в лиственных и смешанных лесах, чаще всего в низинах, около молодых липок, осинок, на суглинистой и супесчаной почве. Встречается довольно часто.

Шляпка 2—3 см в диаметре, бурая, буроватая, изредка почти желтая, поверхность извилисто-складчатая, морщинистая. С ножкой соединена только вершиной — сидит на ней, как наперсток или шапочка (отсюда и название гриба).

Мякоть восковидная, ломкая, нежная, вкус и запах приятные.

Споровый порошок желтоватый. Споры удлиненно-эллипсоидные, гладкие.

Ножка длинная — до 15 см, цилиндрическая, к основанию слегка расширенная, полая, белая или кремовая, покрыта мелкими чешуйками или крупинками.

Гриб условно съедобен, третьей категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

Сушеные грибы сморчковой шапочки содержат 39% азотистых, 22,31—белковых веществ, 5,26% жиров, по питательности не уступают грибам высших категорий.

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

Gyrom1tra g1gas (Krombh.) Cke

Растет в лиственных и хвойных лесах с примесью березы, преимущественно на песчаных, богатых гумусом почвах. Плодоносит в апреле — мае группами, реже одиночно.

Плодовое тело очень крупное, 5—15 см высоты, до 30 см ширины. Шляпка бесформенная, с волнисто-складчатой поверхностью, светло-бурая или охряно-бурая, почти полностью приросшая к ножке.

Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха. Споры широковеретеновидные, с коническими придатками на концах.

Ножка 3—6 см длины, иногда очень широкая — до 10 см, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Gyrom1tra esculenta (Pers.) Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах на песчаной незадерненной почве, близ опушек леса, на вырубках вдоль дорог, в молодых посадках ранней весной, сразу же после схода снега. Встречается довольно часто, но не обильно.

Плодовое тело до 13 см в диаметре. Шляпка неправильно-округлая или угловатая, внутри полая, глубокоморщинистая, коричнево-бурая или желтовато-бурая.

Мякоть белая, восковидная, тонкая, очень ломкая, со своеобразным запахом, без особого вкуса. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидальные, гладкие, без придатков.

Ножка 3—6 см длины, 1,5—3 см толщины, беловатая или сероватая, полая, к основанию суженная.

Гриб условно съедобен, третьей категории.

Употребляется свежим, пригоден для сушки.

СТРОЧОК ОСЕННИЙ

Helvella 1nfula (Fr.) Quel.

Встречается в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, близ дорог, на опушках и вырубках в сентябре — октябре. Растет небольшими группами или одиночно, редко и не обильно.

Шляпка 5—6 см высоты, 7—12 см ширины, седловидно-лопастная, с 2—4 вершинами, каштаново-бурая. Лопасти по краю сросшиеся. Споровый порошок белый, споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 4—10 см длины, 1,5—3 см толщины, цилиндрическая, беловатая или слегка розоватая, полая

Гриб условно съедобен, четвертой категории.

Употребляется свежим, пригоден для сушки.

ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ

Helvet1a lacunosa Fr.

Растет во влажных лиственных лесах, особенно в березняках. Встречается очень редко и необильно с июня до августа.

Плодовое тело до 10 см высоты.

Шляпка свисающая, седлообразная, двух- или трехлопастная, с толстым, свободным (не приросшим) краем, наружная поверхность серая или черноватая, внутренняя — белая, гладкая.

Мякоть водянистая, беловатая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 2—5 см длины, 1—2 см толщины, полая, книзу слегка расширена, сильно складчатая или бороздчатая, серая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим.

ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ

Helvella cr1spa Fr.

Встречается изредка в лиственных лесах с примесью липы с июля до сентября. Растет небольшими группами и одиночно.

Плодовое тело 5—9 см высоты.

Шляпка белая или светло-желтая, 2—4 см в диаметре, двух-, четырехлопастная, края лопастей курчавые или гофрированные, свисают вниз, только местами приросшие к ножке.

Мякоть тонкая, белая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, с туповатыми концами.

Ножка 2—7 см длины, 1,5—2 см толщины, прямая или изогнутая, с глубокими продольными бороздками или складками, беловатая, полая.

Условно съедобный гриб четвертой категории. Употребляется свежим.

1. СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ. 2. СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 3. СТРОЧОК ОСЕННИЙ

ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ
Helvella elast1ca St. Am.

Встречается во влажных, редких, преимущественно лиственных лесах, с июля по октябрь.

Шляпка 1,5—4,0 см высоты и ширины, двухлопастная, седловидная, светло-желтоватая или серовато-бурая, снизу беловатая или розовая.

Мякоть тонкая, белая или сероватая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок бесцветный. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, 0,2—0,4 см толщины, цилиндрическая, книзу расширенная, с небольшими и неглубокими продольными бороздками, плотная, беловатая или буроватая, гладкая.

Гриб условно съедобен, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

Строчки и лопастники содержат ядовитое вещество. При употреблении их в пищу без предварительной подготовки они могут вызвать серьезное отравление. Считается особенно опасным употребление строчков детьми, беременными женщинами, людьми пожилого возраста с больным желудком, кишечником, печенью, почками. При отравлении появляются сильные головные боли, рвота, понос, боли в животе, общая слабость.

Перед приготовлением грибы отваривают и удаляют отвар. После такой обработки они становятся безвредными.

БЛЮДЦЕВИК ЖИЛКОВАТЫЙ
D1sc1na venosa (Pers.) Sacc.

Появляется рано весной — в апреле — мае (одновременно со строчками и сморчками) в хвойных и смешанных лесах. Растет обычно одиночно или небольшими группами (по 2—3 гриба) на песчаной почве, у дорог, оврагов, по берегам ручьев, на вырубках.

Плодовое тело мясистое, сначала блюдцевидное или чашковидное, до 10 см в поперечнике, на короткой (1 см) ножке, наружная поверхность беловатая, войлочная или тонкомучнистая, внутренняя сначала гладкая, охряная, затем бурая, морщинистая.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в свежем и сушеном виде.

БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ
D1se1na anc1l1s (Pers.) Sacc.

Встречается в хвойных и смешанных лесах на подстилке, иногда на разложившейся древесине. Появляется в мае — июне редко и не обильно.

Плодовое тело крупное — до 10 см в диаметре, блюдцевидное, снаружи гладкое, розово-красное, затем желтовато-белое, диск серобурый, очень неровный.

Споровый порошок белый. Споры веретеновидные, с коническими остриями на концах.

Ножка глубокобороздчатая и ветвисто-складчатая, 0,5—1 см длины и ширины, складки с ножки переходят на наружную поверхность плодового тела.

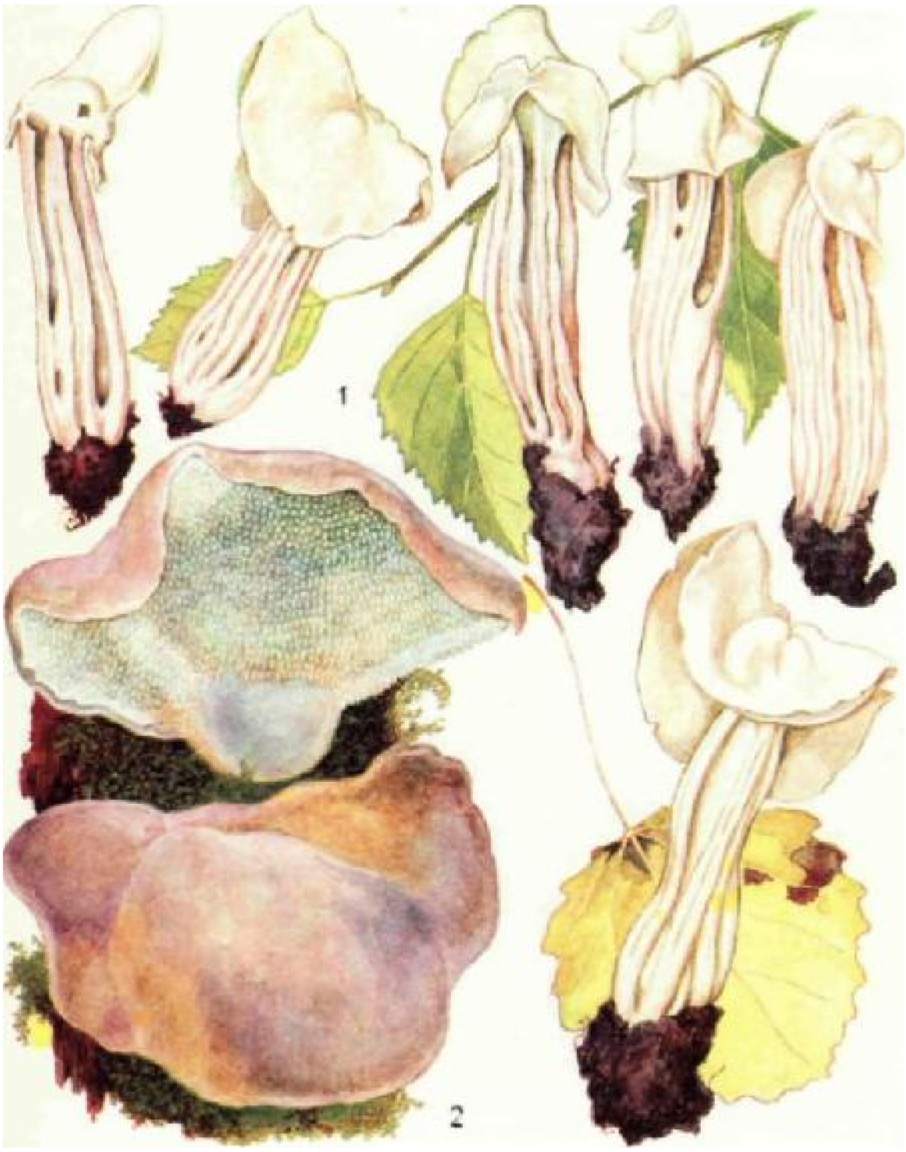
Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ. СПАТУЛАРИЯ ЖЕЛТОВАТАЯ
Spathular1a flav1da Fr.

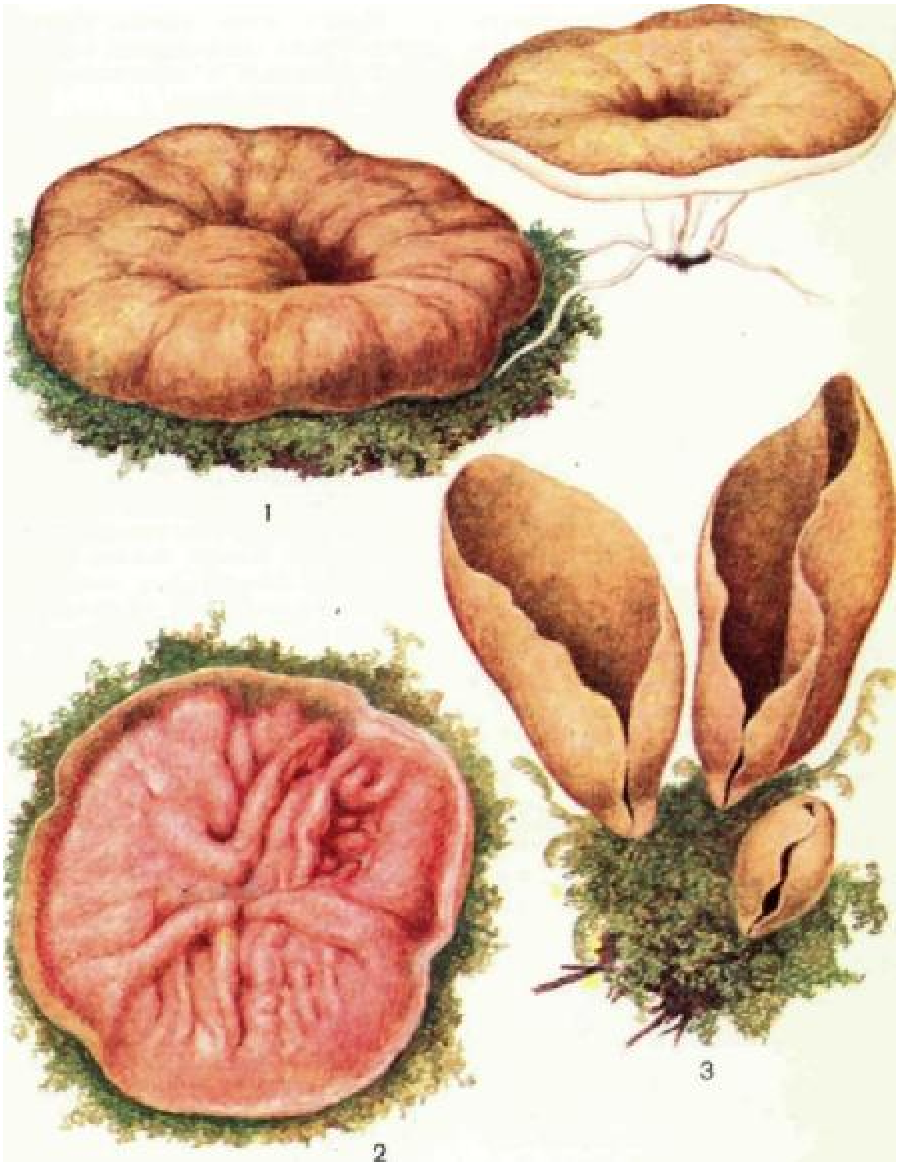
Растет на земле в хвойных лесах, особенно в насаждениях лиственницы, с конца июля до сентября. Встречается большими группами.

Плодовое тело 4—6 см высоты, 2,5 см ширины, шпателевидное (лопаточкообразное), верхняя часть четко отграничена от ножки, золотистая или оранжево-желтая, сочная.

1. ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ. 2. ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ



1. ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ. 2. ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ



1. БЛЮДЦЕВИК ЖИЛКОВАТЫЙ. 2. БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ. 3. ЗАЯЧЬЕ УХО

Споровый порошок белый. Споры нитевидные, сверху немного расширенные, снизу суженные.

Ножка 0,2—0,6 см толщины, цилиндрическая, сверху суживающаяся, гладкая, белая, плотная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим. Из-за малого размера плодового тела не имеет большого практического значения.

ПЕЦИЦА КРАСНАЯ

Sarcoscypha cocc1nea (Fr.) Lambotte

Встречается в лиственном лесу на погруженных в почву веточках, одиночно или небольшими группами. Плодоносит в апреле — начале мая.

Плодовое тело до 6 см в диаметре, сначала чашевидное, затем блюдцевидное, внутри киноварно-красное, снаружи беловатое.

Мякоть беловатая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый или розовый. Споры удлиненно-эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 5 см длины, 2—5 см толщины, беловатая, плотная.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

Индейские племена Северной Америки из пецици красной приготовляют порошок и используют его как кровоостанавливающее средство.

ПЕЦИЦА ОРАНЖЕВАЯ

Aleur1a aurant1a (Fr.) Fuck.

Появляется в лиственных и хвойных лесах на сырой песчаной почве, в хорошо освещенных местах, на обочинах дорог. Растет большими группами в августе — сентябре.

Плодовое тело до 10 см в диаметре, сначала шарообразное, затем чашевидное и блюдцевидное, края волнистые, внутри ярко-оранжево-красные, снаружи более светлые, мучнистые, внизу с корневидным основанием.

Мякоть очень тонкая, оранжевая. Споры эллипсоидные, с сетчатой оболочкой и заостренными концевыми придатками.

Гриб съедобен, четвертой категории.

Употребляется свежим.

ПЛИКАРИЯ ТЕМНО-КАШТАНОВАЯ

Pl1car1a bad1a (Pers.) Fuck.

Развивается на земле в лиственных лесах. Растет обычно тесными группами. Плодоносит в июле — августе.

Плодовое тело до 6 см в диаметре, чашевидное или мисковидное, снаружи гладкое, каштаново-бурое, с зернистой поверхностью, к основанию несколько суженно-вытянутое в ножку. Мякоть тонкая, сочная. Диск плоский или волнистый, оливково-бурый. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ОСЛИНЫЕ УШИ

Ot1dea onot1ca (Fr.) Fuck.

Гриб растет на земле в лиственных лесах. Плодоносит с конца лета до заморозков.

Развитое плодовое тело 6—10 см высоты, 3 см ширины, по форме напоминает ослиное ухо с закручивающимися внутрь краями, снизу суженное в небольшую ножку, снаружи желтовато-бурое, шероховатое, внутри желто-оранжевое, чуть красноватое, гладкое.

Мякоть восковатая, сладковатая на вкус, без запаха. Споровый порошок белый. Споры удлиненно-эллипсоидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

1. ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ. 2. ПЕЦИЦА КРАСНАЯ. 3. ПЕЦИЦА ОРАНЖЕВАЯ. 4. ПЛИКАРИЯ ТЕМНО-КАШТАНОВАЯ. 5. ОСЛИНЫЕ УШИ

ЗАЯЧЬИ УШИ. ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ

Otidea leporina (Batsch.) Fuck.

Растет в хвойных и смешанных лесах на подстилке, в мшистых местах под соснами в июле — сентябре.

Плодовое тело 1—4 см высоты, 1—3 см в диаметре, сидячее, уховидное, с завернутыми внутрь краями, внутри желто-бурое или ржавобурое.

Мякоть тонкая, без особого запаха, пресного вкуса. Споровый порошок белый. Споры удлиненно-эллипсоидные, гладкие.

Малоизвестный условно съедобный гриб. Употребляется свежим.

ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ

Tremellodon gelatinosum Fr.

Встречается во влажных хвойных лесах на древесине хвойных пород, погруженных в почву, и на пнях с июля по октябрь.

Плодовое тело до 7 см длины и ширины, шляпковидное, приросшее к субстрату боком или эксцентрической ножкой.

Мякоть студенистая, полупрозрачная, беловатая, сероватая, розоватая или желтоватая, на нижней поверхности белые конические шипики 2—7 мм длины, без особого вкуса и запаха. Споры почти шаровидные или эллипсоидные.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Aman1ta phallo1des (Fr.) Seer.

Растет в хвойных и широколиственных лесах, березняках, дубравах одиночно и группами с июня до осенних заморозков. Встречается редко.

Шляпка до 10 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плосковыпуклая, светло-зеленая, белая, желтовато-буро-оливковая, в середине обычно более темная, с шелковистым блеском, в сырую погоду слизистая, иногда с белыми хлопьями на поверхности.

Мякоть белая, тонкая, без запаха и вкуса.

Пластинки свободные, частые, белые. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, гладкие.

Ножка до 12 см длины, 1,5—2 см толщины, полая, белая, иногда с желтым оттенком, ровная, в основании клубневидно утолщенная, окруженная белым, чашевидным влагалищем. Кольцо на ножке белое, полосатое.

Смертельно ядовитый гриб. Признаки отравления появляются через 8—12, иногда через 20—40 ч после принятия пищи.

Неопытные грибники могут спутать этот гриб с поплавками, которые отличаются от него отсутствием кольца на ножке и полосато-рубчатым краем шляпки. Белая форма бледной поганки может быть принята за шампиньоны, которые отличаются от нее отсутствием клубневидного утолщения у основания ножки и бледно-розовыми или темными пластинками. Кроме того, бледную поганку можно принять за сыроежку зеленоватую и зеленую (см. сравнительную таблицу **1).**

МУХОМОР БЕЛЫЙ. МУХОМОР ВЕСЕННИЙ

Aman1ta verna (Fr.) V1tt.

Встречается в сыроватых хвойных и смешанных лесах в июне — августе.

Весь гриб белый. Шляпка 3,5—10 см в диаметре, сначала округло-коническая, затем полураспростертая, в середине вдавленная или с бугорком, со слаборебристым краем, при высыхании шелковистая.

Мякоть белая, с неприятным вкусом и запахом.

Пластинки свободные, белые или чуть розоватые, частые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка 7—12 см длины, 0,7—2,5 см толщины, полая, цилиндрическая, в основании клубневидно вздутая, волокнистая, с хлопьевидными чешуйками. Вольва свободная, чашковидная, одевает клубневидное основание ножки на 3—4 см в высоту. Кольцо широкое, шелковистое, слабополосатое.

Гриб смертельно ядовит. Может быть спутан с поплавком белым, грибом-зонтиком белым, воль-

вариелой красивой, шампиньоном перелесковым (см. сравнительную таблицу 2).

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Aman1ta panther1na (Fr.) Seer.

Растет в широколиственных, смешанных и хвойных лесах, чаще на песчаной почве, с июля по октябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, сначала почти шаровидная, колокольчатая, затем распростертая, в центре с широким бугорком, по краю обычно рубчатая, серо-коричневая, оливково-серая, буроватая, кожица клейкая, с многочисленными белыми бородавками, расположенными концентрическими окружностями.

Мякоть белая, с неприятным запахом, на изломе не краснеет.

Пластинки свободные, белые, к ножке суженные. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 13 см длины, 0,5—1,5 см толщины, полая, сверху суженная, при основании клубневидная, окруженная приросшим, но легко отделяющимся влагалищем. Кольцо на ножке белое, полосатое, тонкое, быстро исчезающее.

Гриб очень ядовит. Симптомы отравления проявляются через 20 мин и до 2 ч после приема пищи. Его можно ошибочно принять за съедобный мухомор серо-розовый (см. сравнительную таблицу 3).

МУХОМОР КРАСНЫЙ

Aman1ta muscar1a (Fr.) Hooker

Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно в березняках. Встречается часто и обильно одиночно и большими группами с июня до осенних заморозков.

Шляпка до 20 см в диаметре, вначале шаровидная, потом плосковыпуклая, ярко-красная, оранжево-красная, поверхность усеяна белыми или слабо-желтыми многочисленными бородавками.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, мягкая, без запаха.

Пластинки свободные, белые, у старых грибов желтеющие, частые, споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 20 см длины, 2,5—3,5 см толщины, цилиндрическая, у основания клубневидная, сначала плотная, затем полая, белая, голая, с белым или желтоватым кольцом. Клубневидное основание ножки сросшееся с мешковидным влагалищем. Основание ножки покрыто белыми бородавками в несколько рядов. Кольцо белое.

Гриб ядовит. Симптомы отравления проявляются через 20 мин и до 2 ч после приема пищи.

Мухомор красный можно спутать с сыроежкой золотисто-красной (см. сравнительную таблицу 4).

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Aman1ta c1tr1na (Fr.) S. F. Gray

Произрастает в хвойных и лиственных лесах, преимущественно в сосняках, на легкой песчаной почве. Встречается часто, одиночно или небольшими группами в августе — октябре.

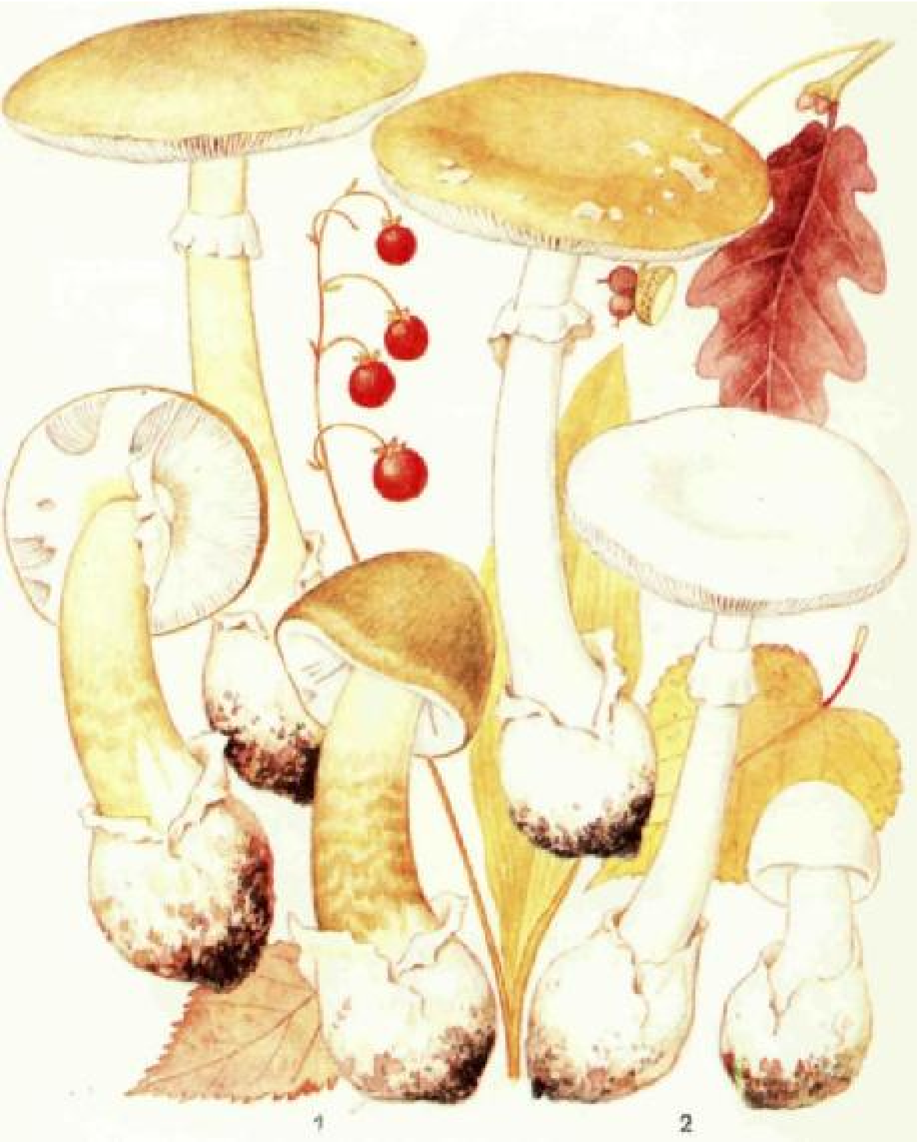
Шляпка до 10 см в диаметре, плосковыпуклая, в центре вдавленная, сначала белая, затем желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, запах неприятный.

Пластинки приросшие к ножке, белые, узкие, частые, иногда с желтоватым краем. Споровый порошок белый. Споры широкоовальные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 1,5—2,0 см толщины, полая, белая, с кольцом, внизу клубневидно вздутая, заключена во влагалище, приросшее к основанию ножки. Кольцо на ножке белое, затем снаружи желтоватое.

Гриб не употребляется в пищу



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА. 2. МУХОМОР БЕЛЫЙ

1. МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ. 2. МУХОМОР КРАСНЫЙ

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

из-за неприятного вкуса. Некоторые авторы считают его ядовитым, хотя это точно не установлено.

Мухомор поганковидный можно спутать с сыроежкой золотисто-красной (см. сравнительную таблицу **4).**

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Aman1ta v1rosa Seer.

Растет в хвойных и смешанных сыроватых лесах на песчаных почвах с июля по сентябрь.

Шляпка до 12 см в диаметре, ширококоническая, чисто-белая, слегка клейкая, в сухом состоянии блестящая.

Мякоть белая, с неприятным запахом.

Пластинки свободные, белые. Споровый порошок белый. Споры почти шаровидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, 1,0—1,5 см толщины, ровная, к основанию утолщенная, белая, с нежным белым кольцом. У основания ножки края белого мешковидного влагалища свободны.

Гриб смертельно ядовит. Мухомор вонючий можно ошибочно принять за поплавок белый, гриб-зонтик белый, вольвариеллу красивую, шампиньон перелесковый (см. сравнительную таблицу 2).

МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

Aman1ta porphyr1a (Fr.) Seer.

Растет в хвойных, преимущественно сосновых лесах. Встречается единичными экземплярами с июля по октябрь.

Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, серовато-коричневая, буро-серая с сизо-фиолетовым оттенком, с пленчатыми хлопьями покрывала или без них.

Мякоть белая, с острым неприятным запахом.

Пластинки слабоприрос шие или свободные, частые, тонкие, белые. Споровый порошок белый. Споры округлые.

Ножка до 10 см длины, 1 см толщины, полая, белая -с сероватым оттенком, с белым или серым кольцом, иногда при основании вздутая. Влагалище сначала белое, затем темнеющее, приросшее, со свободными краями.

Гриб ядовит.

ЧЕШУЙНИЦА ГРЕБЕНЧАТАЯ

Lep1ota cr1stata (Fr.) Kumm.

Растет в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, на лугах, пастбищах, огородах. Плодоносит с июля по октябрь.

Шляпка 2—5 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, затем плосковыпуклая, с рыже-бурым бугорком, беловатая, покрыта концентрически расположенными коричневато-красноватыми чешуйками.

Мякоть тонкая, белая, с неприятным вкусом и острым редечным запахом, на изломе и от прикосновения краснеющая.

Пластинки свободные, частые, белые. Споровый порошок белый. Споры округленно-треугольные.

Ножка 4—8 см длины, 0,3—0,8 см толщины, цилиндрическая, ровная, к основанию слегка утолщенная, полая, желтоватая или чуть розоватая, гладкая. Кольцо на ножке пленчатое, белое или с розоватым оттенком, при созревании исчезающее.

Гриб несъедобен и, возможно, ядовит. Неопытные сборщики могут спутать его со съедобным грибом лепиотой щитковой (см. сравнительную таблицу 5).

ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА

1nocybe patou1llard11 Bres.

Обитатель хвойных и лиственных лесов. Появляется в августе и сентябре в тех местах, где растут

1. МУХОМОР ВОНЮЧИЙ. 2. МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

шампиньоны, колпаки кольчатые, другие съедобные грибы.

Шляпка 6—9 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем распростертая, с бугорком в центре, к старости растрескивается, у молодых грибов беловатая, затем соломенно-желтая, красноватая.

Мякоть сначала белая, затем красноватая, со спиртовым запахом и неприятным вкусом.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, частые, сначала белые, затем серно-желтые, розовые. К старости коричневые, с красноватыми пятнами. Споровый порошок охряно-бурый. Споры яйцевидные, слегка почковидные.

Ножка до 7 см длины, 0,5—1,0 см толщины, плотная, в основании Слегка вздутая, одного цвета со шляпкой.

Гриб смертельно ядовит. Яда мускарина в нем в 20 раз больше, чем в мухоморе красном. Поражает вегетативную нервную систему.

Симптомы отравления проявляются через 20—25 мин после приема пищи. Признаки отравления: повышение кровяного давления, головная боль, головокружение, тошнота, дрожание конечностей, замедление сердечно-сосудистой деятельности. Смертельная доза свежего гриба 10—80 г.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Hypholoma fasc1culare (Fr.) Kumm.

Селится на пнях, на земле около пней, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород. Встречается с июня по октябрь, часто большими группами.

Шляпка 2—7 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем распростертая, желтоватая, желто-бурая, серно-желтая, по краю более светлая, в центре более темная или красновато-бурая.

Мякоть светло-желтая или беловатая, очень горькая, с неприятным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие, сначала серно-желтые, затем зеленоватые, черно-оливковые. Споровый порошок шоколадно-коричневый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 10 см длины, 0,3—0,5 см толщины, ровная, полая, светло-желтая, волокнистая.

Гриб ядовит. При употреблении в пищу через 1—6 ч появляются тошнота, рвота, потливость, человек теряет сознание.

Ложноопенок серно-желтый можно спутать с опенком осенним, зимним, летним, ложноопенком серопластинчатым (см. сравнительные таблицы 6 и 7).

РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ

Tr1choloma sulphureum (Fr.) Kumm.

Встречается в хвойных и лиственных лесах на земле и на пнях в августе — сентябре.

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала коническая, с бугорком, затем плосковыпуклая, ярко-серно-желтая, в центре более темная, по краям бледная.

Мякоть серно-желтая или зеленоватая, запах напоминает запах дегтя или сероводорода, вкус неприятный.

Пластинки приросшие к ножке или выемчатые, широкие, толстые, серно-желтые. Споры белые, эллипсоидные или миндалевидные, неравнобокие.

Ножка 5—8 см длины, 0,7—1,0 см толщины, плотная, ровная, иногда изогнутая, книзу утолщенная, беловато-серно-желтая.

Гриб слабо ядовит, несъедобен из-за неприятного вкуса и запаха.

Рядовку серно-желтую можно спутать с зеленушкой (см. сравнительную таблицу 8).

ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ

1nocybe geophylla (Fr.) Kumm.

Растет в лиственных, хвойных лесах и среди кустарников в июле — августе.

1. ЧЕШУЙНИЦА ГРЕБЕНЧАТАЯ. 2. ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ. 3. ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ. 4. ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ

Шляпка 2—4 см в диаметре, коническая, затем распростертая, с бугорком в центре, белая, желтоватая, иногда розоватая или фиолетовая, шелковистая, по краю растрескивающаяся.

Мякоть белая, с островатым вкусом и неприятным земляным запахом.

Пластинки слабоприросшие к ножке, широкие, частые, сначала белые, затем коричневые. Споровый порошок ржаво-желтый. Споры эллипсоидные или яйцевидные.

Ножка 4—6 см длины, 0,3—0,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, прямая или изогнутая, в основании немного утолщенная, плотная, белая, сверху с мучнистым налетом.

Гриб смертельно ядовит. Содержит яд мускарин, поражающий вегетативную нервную систему. Признаки отравления сходны с отравлением волоконницей Патуйяра.

ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ

1nocybe lacera (Fr.) Kumm.

Встречается в сыроватых лесах по краям дорог и канав в июле — сентябре.

Шляпка 2—5 см в диаметре, полураспростертая, колокольчатая, с бугорком в центре, мелкочешуйчатая, желто-бурая или светло-коричневая, с белым хлопьевидным краем.

Мякоть шляпки белая, ножки— красноватая, сначала сладковатая, затем горькая, запах очень слабый.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, буровато-коричневые с белым краем. Споровый порошок ржаво-бурый. Споры удлиненно-эллипсоидные, неравнобокие.

Ножка 4—8 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, прямая или изогнутая, бурая или рыжеватая, с красновато-бурыми волокнистыми чешуйками на поверхности.

Гриб смертельно ядовит. Симптомы отравления, как при употреблении волоконницы Патуйяра.

ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ

1nocybe fast1g1ata (Fr.) Quel.

Растет в лиственных и хвойных лесах. Встречается часто в июле — октябре.

Шляпка 3—8 см в диаметре, конически-колокольчатая, с бугорком, соломенно-желтая, буроватая, в центре более темная, с продольно-радиальными трещинами, по краю часто разорванная.

Мякоть белая, безвкусная, с неприятным запахом.

Пластинки почти свободные, узкие, желтовато-оливковые. Споровый порошок бурый. Споры яйцевидные или зерновидные.

Ножка 4—10 см длины, 1 — 1,5 см толщины, плотная, ровная, одного цвета со шляпкой, сверху мучнистая, к основанию хлопьевидно-чешуйчатая.

Гриб ядовит. Симптомы отравления такие же, как при употреблении волоконницы Патуйяра.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ. ГОРЧАК

Tylop1lus felleus (Fr.) Kart.

Растет в хвойных лесах, преимущественно на песчаной почве, редко и необильно с июля по октябрь.

Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, к старости плосковыпуклая, гладкая, сухая, буроватая или коричневатая.

Мякоть толстая, мягкая, белая, на разрезе розовеющая, на вкус очень горькая, без особого запаха.

Трубчатый слой сначала белый, затем грязновато-розовый. Споровый порошок розовый. Споры веретеновидные, гладкие.

Ножка до 7 см длины, от 1 до 3 см толщины, вздутая, кремово-охристая, с темно-бурым сетчатым рисунком.

Гриб несъедобен из-за горького вкуса, но не ядовит. Внешне сходен с подберезовиком и белым грибом (см. сравнительную таблицу 9).

1. ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ. 2. ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА. 3. РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ

Некоторые грибники после предварительного вываривания и промывания в холодной воде (для уничтожения горечи) употребляют этот гриб в пищу.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Scleroderma aurant1um Pers.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, вдоль дорог, по опушкам, на глинистой и суглинистой почве в августе — сентябре.

Плодовое тело до 6 см в диаметре, клубневидное, с гладкой или мелкочешуйчатой оболочкой грязно-желтого или буроватого цвета.

Мякоть сначала фиолетово-черная с белыми прожилками, затем оливково-бурая, порошковидная, запах напоминает запах сырого картофеля. Споры шаровидные, сетчато-бородавчатые, темно-коричневые.

В сухих сосновых и смешанных лесах, на песчаной почве иногда встречается другая форма этого гриба — с более толстой, грубой, пробково-кожистой оболочкой, трещиноватой, покрытой коричневыми бородавками.

Мякоть у него также фиолетово-черная, запах неприятный.

Обе формы гриба несъедобны из-за неприятного вкуса и запаха.

ШАМПИНЬОН РЫЖЕЮЩИЙ

Agar1cus xanthoderma Gen.

Растет в лиственных и смешанных лесах. Иногда встречается в садах и-парках, а также на лугах вместе с другими видами шампиньонов с конца июля до октября.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала округлая, затем ширококолокольчатая, шелковистая, мелкочешуйчатая, белая, в центре буреющая, при надавливании желтеющая.

Мякоть не очень толстая, белая, на разломе желтеющая, вкус неприятный, запах карболовой кислоты.

Пластинки приросшие к ножке, тонкие, узкие, сначала белые, затем ярко-розовые, к старости шоколадно-бурые. Споровый порошок шоколадного цвета. Споры эллипсоидные.

Ножка 6—10 см длины, 1 — 2 см толщины, в основании вздутая, белая, полая, с кольцом.

Гриб ядовит, с неустановленной природой яда. При употреблении в пищу может вызвать отравление, хотя и неопасное для жизни.

От других шампиньонов отличается специфическим запахом.

ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ

Cl1tocybe serussata (Fr.) G1ll.

Растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно на песчаных почвах, среди травы с конца июля до октября.

Весь гриб белый. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, иногда в центре с широким горбовидным бугром и, водянистыми концентрическими окружностями, края волнистые, отвернутые, иногда разорванные, пушистые.

Мякоть плотная, белая, запах и вкус приятные.

Пластинки нисходящие по ножке, частые, узкие, белые или сероватые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 3 см длины, 0,5—1,5 см толщины, плотная, цилиндрическая, прямая или чуть согнутая, к основанию слабоутолщенная, гладкая, у основания пушистая.

Гриб смертельно ядовит. Признаки отравления такие же, как при отравлении волоконницей Патуйяра.

Говорушку восковатую можно спутать со съедобным грибом подвишенником (см. сравнительную таблицу 11).

1. ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 2. ШАМПИНЬОН РЫЖЕЮЩИЙ. 3. ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ

РЯДОВКА ЯДОВИТАЯ. РЯДОВКА ТИГРОВАЯ

1r1choloma pard1num Quel.

Встречается в лиственных, дубовых и хвойных (сосновых) лесах на известковой почве с августа по октябрь. Растет группами.

Шляпка 4—12 см в диаметре, вначале выпуклая, затем плоско-распростертая, с завернутым краем, грязно-белая, светло-серебристо-серая или коричнево-серая с синим оттенком.

Мякоть беловатая, под кожицей шляпки сероватая, вкус и запах мучной.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом к ножке, грязно-беловатые с зеленовато-желтым оттенком, затем темнеющие до оливково-серых. Споровый порошок белый. Споры округлые, гладкие.

Ножка 4—8 см длины, 1—3 см толщины, плотная, белая, мучнистая, снизу буроватая.

Гриб очень ядовит. После еды через 1,5—4 ч вызывает расстройство желудочно-кишечного тракта и рвоту.

Рядовку ядовитую можно спутать с рядовкой землисто-серой (см. сравнительную таблицу 12).

РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ

Tr1choloma v1rgatum (Fr.) Kumm.

Растет в сыроватых хвойных и лиственных лесах. Встречается часто в сентябре — октябре.

Шляпка 4—8 см в диаметре, сначала колокольчато-коническая, затем горбовидно-выпуклая, пепельно-серая, в центре темная, с полосатым краем.

Мякоть мягкая, сначала серовато-беловатая, затем белая, с горьким вкусом и мучным запахом.

Пластинки приросшие зубцом к ножке или почти свободные, частые, широкие, глубоковыемчатые, белые или сероватые, затем седые. Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидньщ.

Ножка 6—8 см длины, 1,5—2 см толщины, цилиндрическая, у основания слегка утолщенная, плотная, беловатая или сероватая, продольно-полосатая.

Гриб ядовит. Его можно спутать со съедобным грибом рядовкой землисто-серой (см. сравнительную таблицу 12).

ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ

Rhodophyllus s1nuatus (Fr.) S1ng.

Растет в лиственных лесах, садах, скверах, парках, огородах одиночно или группами с июня по сентябрь. Встречается в Карелии, Мурманской области, на Украине. В средней полосе этот гриб пока не обнаружен.

Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, белая, затем распростертая, с крупным бугорком, желтоватая, серо-бурая, слабоклейкая, позже шелковистая.

Мякоть толстая, белая, под кожицей шляпки буроватая, у молодых грибов с мучным запахом, у зрелых запах неприятный.

Пластинки слабоприросшие к ножке, почти свободные, широкие, редкие, у молодых грибов беловатые, у зрелых — с розовато-мясным оттенком. Споровый порошок розовый. Споры угловатые.

Ножка 4—10 см длины, 2—3 см толщины, белая, шелковисто-блестящая, согнутая, плотная.

Гриб ядовит. При употреблении в пищу вызывает сильное расстройство кишечника.

Энтолому ядовитую можно спутать со съедобным грибом энтоломой садовой и майским грибом (см. сравнительную таблицу 13).

ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ

Cort1nar1us orellanus Fr.

Растет в лиственных и хвойных лесах. Плодоносит в сентябре — октябре.

1. РЯДОВКА ЯДОВИТАЯ. 2. РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ

1. ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ. 2. ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ. 3. ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ

Шляпка 3—10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, оранжево-красная или оранжево-бурая, кожица покрыта мелкими, темными, волокнистыми чешуйками.

Мякоть желтоватая или буроватая, безвкусная, с редечным запахом.

Пластинки приросшие к ножке, широкие, толстые, редкие, ярко-оранжево-коричневые. Споровый порошок желто-бурый. Споры эллипсоидные, бородавчатые.

Ножка до 9 см длины, 1—2 см толщины, плотная, цилиндрическая, к основанию слегка суженная, желтоватая, без поясков. Паутинки (кортина) у молодых грибов золотисто-желтые, затем темнеют.

Гриб смертельно ядовит. Содержит ядовитое вещество орелланин, вызывающее патологические изменения в почках. Признаки отравления появляются через 3—14 дней после приема гриба в пищу.

Ядовитые свойства гриб сохраняет после кипячения в воде или сушки.

ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ

Cort1nar1us spec1os1ss1mus Kuchner et Romagn

Растет в сыроватых хвойных лесах. Встречается преимущественно среди мхов с мая по сентябрь.

Шляпка 3—8 см в диаметре, коническая или распростерто-коническая, с острым бугорком, поверхность мелкочешуйчатая, рыжевато-оранжевая, красновато-оранжевая, коричневая.

Мякоть оранжево-охристая, без вкуса, с редечным запахом или без него.

Пластинки приросшие к ножке, редкие, толстые, широкие, оранжево-охристые, к старости ржаво-коричневые. Споровый порошок ржаво-коричневый. Споры почти шаровидные, шероховатые.

Ножка 5—12 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, цилиндрическая, оранжево-бурая, с охристыми или лимонно-желтыми поясками — остатками паутинок.

Гриб смертельно ядовит. Действие его на организм такое же, как паутинника оранжево-красного.

СВИНУШКА ТОНКАЯ. ДУНЬКИ

Pax1llus 1nvolutus (Fr.) Fr.

Встречается в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в изреженных молодых березняках, дубняках и кустарниках, по окраинам вымочек и сфагновых болот, на опушках около полян, а также около замшелых оснований елей и сосен, на корнях вывороченных деревьев. Растет на влажной почве часто и обильно группами, реже одиночно. Плодоносит с июня по октябрь.

Шляпка 12—15 см в диаметре, мясистая, сначала слабовыпуклая, затем плоская, в середине воронковидно-вдавленная, с сильнозавернутым мохнато-войлочным бархатистым краем, у молодого гриба оливково-бурая, волокнисто-пушистая, у зрелых — охристо-бурая или рыжеватая, ржавая, постепенно выцветающая, с блестящей голой кожицей.

Мякоть желтоватая, мягкая, рыхлая, без особого запаха и вкуса, на разрезе изменяет цвет — буреет.

Пластинки охряно-желтые, широкие, редкие, нисходящие по ножке. Нередко они соединяются между собой перемычками и образуют ячеистую сетку. Споровый порошок бурый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 9 см длины, 1 —1,5 см толщины, центральная, реже эксцентрическая, чаще суженная книзу, плотная, цилиндрическая.

СВИНУШКА ТОНКАЯ

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

Pax1llus atrotomentosus (Fr.) Fr.

Растет на земле и на пнях в лиственных и хвойных лесах, чаще встречается в молодых березняках группами и одиночно с июля по октябрь.

Имеет некоторое сходство с тонкой свинушкой, однако шляпка у нее более толстая, мясистая, крупная, до 20 см в диаметре, молодая — выпуклая, горбовидная или языковидная, в центре воронковидно-вдавленная, с завернутым внутрь краем, нередко трещиноватая, сначала беловатая, затем ржаво-бурая, бархатисто-пушистая.

Мякоть светлая, от прикосновения темнеющая, сочная, рыхлая.

Пластинки грязно-желтые, у старых грибов коричневатые, узкие, частые, нисходящие по ножке. Споровый порошок глинисто-коричневый. Споры яйцевидно-эллипсоидные, гладкие.

Ножка до 5 см длины, 2—3 см толщины, плотная, твердая, черно-коричневая, бархатисто-волокнистая, как бы замшевая, центральная, реже эксцентрическая, иногда изогнутая.

Длительное время свинушки считали условно съедобными грибами. Но после нескольких случаев отравления свинушкой тонкой, приведших к смертельному исходу, зарубежные ученые обнаружили в ней яд мускарин, не разрушающийся в процессе отваривания. Кроме того, было установлено, что при систематическом (многократном) употреблении свинушек в пищу в крови образуются антитела, которые, накапливаясь, изменяют состав крови и создают угрозу здоровью и жизни. Поэтому свинушки в настоящее время исключены из перечня съедобных грибов.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ

(сравнительные таблицы)

Таблица 1

Гриб		Пластинки	
Бледная поганка: зеленая форма (смертельно ядовитый гриб)	Оливковая, зеленовато-оливковая, к центру более темная, шелковистая	Свободные, белые	В основании клубневидно утолщенная, окруженная чашевидным влагалищем, в верхней части имеется белое или полосатое пленчатое кольцо
белая форма (смертельно ядовитый гриб)	Белая, беловатая	То же	В основании вздутая, окруженная вольвой. Кольцо пленчатое, белое
Сыроежка чешуйчатая	Зеленоватая, серо-зеленая		Клубневидного вздутия, вольвы и кольца нет
Сыроежка зеленая	Серовато-зеленая	Приросшие к ножке, белые	То же
Шампиньон обыкновенный	Белая или сероватая	Свободные, сначала белые, затем розоватые, серовато-фиолетовые, темно-коричневые	Без вздутия и вольвы, с кольцом
Шампиньон полевой	Белая, от прикосновения желтеющая	Свободные, сначала белые, затем красноватые, шоколадно-бурые, черные	Утолщенная к основанию, без вольвы, с двухслойным перепончатым кольцом
Колпак кольчатый	Желтовато-бурая с розовым оттенком, с серебристо-белым мучным налетом	Приросшие к ножке, белые, затем глинисто-желтые	С кольцом, но без вольвы
Поплавок белый	Белая, по краю радиально-полосатая	Свободные, белые	В основании клубневидно вздутая, с влагалищем, кольца нет

Таблица 2

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Мухомор белый (смертельно ядовитый гриб)	Белая, сначала округло-коническая, затем полураспростертая. Запах мякоти неприятный	Свободные, белые или чуть розоватые	В основании клубневидно вздутая, одетая вольной, кольцо широкое, слабополосатое
Мухомор вонючий (смертельно ядовитый гриб)	Белая, полушаровидная, коническая с острой верхушкой. Запах мякоти неприятный	Свободные, белые	В основании клубневидно утолщенная,' окружена вольвой, кольцо белое
Поплавок белый	Белая, полураспростертая, по краю радиально-полосатая. Запах мякоти приятный	То же	В основании клубневидно вздутая, с влагалищем, кольца нет
Гриб-зонтик белый	Распростертая, беловатая, в центре слегка буроватая. Запах приятный	Белые, образуют коллариум, отделяющий их от ножки	В основании утолщенная, влагалища нет, кольцо беловатое
Вольвариелла красивая	Беловатая, колокольчатая. Запах приятный	Сначала белые, затем розовые	В основании вздутая, с мешковидным влагалищем, кольца нет
Шампиньон перелесковый	Яйцевидная, затем выпукло-распростертая, белая, серовато-белая, от прикосновения желтеет. Запах приятный	Светло-красноватые, затем темно-коричневые	Цилиндрическая, в основании расширяющаяся, кольцо белое с желтоватым налетом

Таблица 3

Гриб	Шляпка	Мякоть	Пластинки	Ножка
Мухомор пантерный (ядовитый гриб)	Бурая, желтовато-бурая, оранжево-бурая, оливково-грязновато-бурая, с многочисленными белыми мелкими бородавками	Белая, с неприятным запахом, на изломе цвет не изменяет	Белые	Белая, с белым кольцом

1. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (ЗЕЛЕНАЯ ФОРМА). 2. СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ. 3. СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ

ПРИМЕЧАНИЕ. КРАСНОЙ СТРЕЛКОЙ НА РИСУНКАХ ПОКАЗАНЫ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ЯДОВИТЫХ ГРИБОВ. СЕРОЙ — СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ.

1. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (БЕЛАЯ ФОРМА). 2. ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ. 3. ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ. 4. КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

1. МУХОМОР ВОНЮЧИЙ. 2. ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ. 3. ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ. 4. ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ

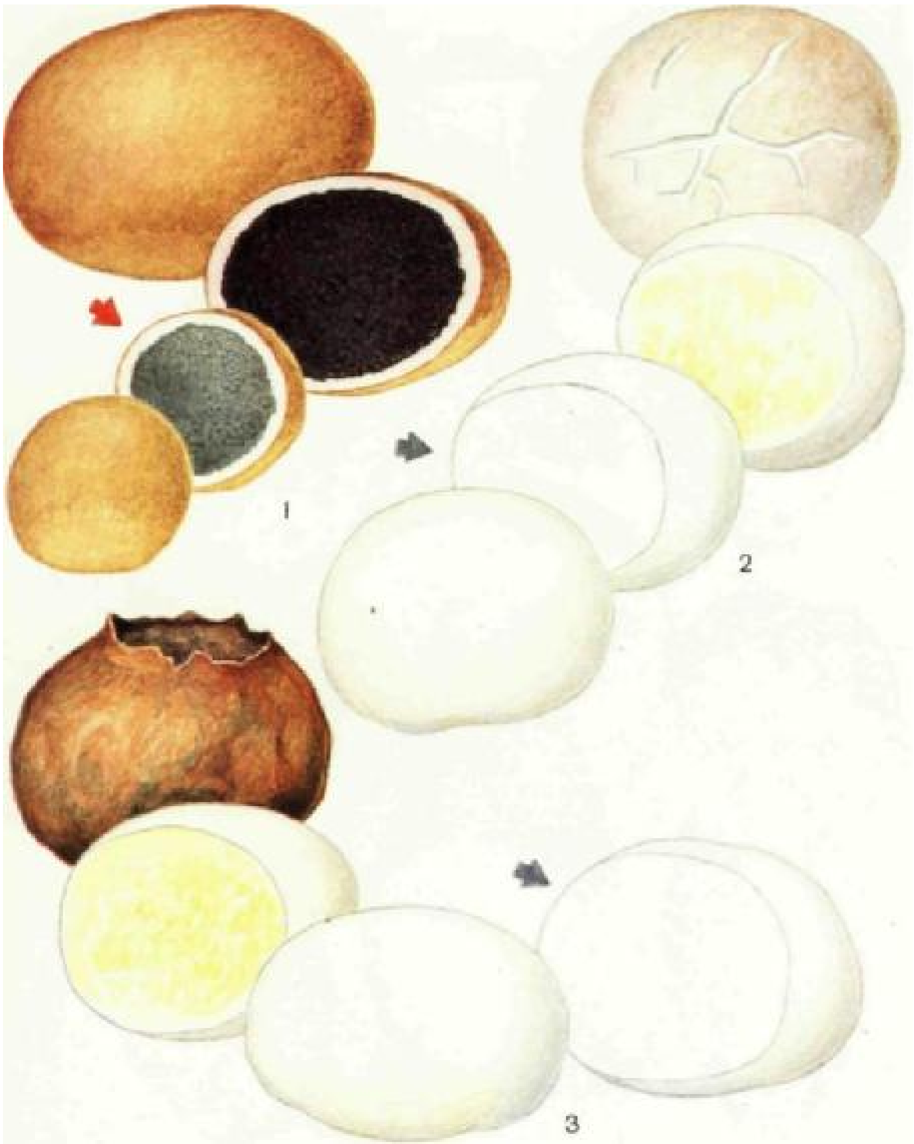
1. МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ. 2. МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ

1. МУХОМОР КРАСНЫЙ. 2. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ. 3. МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ. 4. СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

1. ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ. 2. ОПЕНОК ОСЕННИЙ. 3. ОПЕНОК ЛЕТНИЙ. 4. ОПЕНОК ЗИМНИЙ. 5 ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ

1. РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ. 2. ЗЕЛЕНУШКА

1. ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ. 2. ПОДБЕРЕЗОВИК. 3. БЕЛЫЙ ГРИБ



1. ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. 2. ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ. 3. ПОРХОВКА ЧЕР-НЕЮЩАЯ

Продолжение

Гриб	Шляпка	Мякоть	Пластинки	Ножка
Мухомор серо-розовый	Бледно-красноватая, серо-розоватая, красновато-бурая, с грязно-серыми хлопьями	Белая, без запаха, на изломе или в местах червоточин краснеет	Белые, у зрелых грибов слегка красноватые	Белая, затем красноватая, кольцо сначала белое, позднее красноватое

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Мухомор красный (ядовитый гриб)	Плосковыпуклая, ярко-красная, оранжево-красная с белыми или слабо-желтоватыми бородавками	Белые	Белая, в основании вздутая, с влагалищем, кольцо белое
Мухомор поганковидный (несъедобный гриб)	Плосковыпуклая, желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями	«	В основании клубневидно вздутая, заключенная во влагалище, с желтоватым кольцом
Сыроежка золотисто-красная	Распростертая, слегка вдавленная, желто-оранжевая, оранжево-красная, голая, без хлопьев	Кремовые, с желтым краем	Без вздутия и влагалища, кольца нет
Сыроежка желтая	Сначала полушаровидная, затем распростертая или воронковидная, гладкая, без хлопьев	Сначала белые, затем бледно-желтые, при высыхании сереющие	Влагалища и кольца нет

Таблица 5

Гриб	Шляпка	Пластинки	Мякоть
Чешуйница гребенчатая (несъедобный гриб)	Выпуклая, затем плосковыпуклая, с рыже-бурым бугорком, беловатая, с концентрическими коричневато-красноватыми чешуйками	Белые	На изломе и от прикосновения краснеющая, с неприятным вкусом и острым редечным запахом

Продолжение

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Лепиота ковая	Колокольчатая, затем плосковыпуклая, трещиноватая, сначала беловатая, затем желто-бурая, с темным бугорком в центре	Белые или желтоватые	На изломе цвет не изменяет, вкус и запах приятные

Таблица 6

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Ложноопенок серно-желтый (ядовитый гриб)	Серно-желтая, в центре красновато-бурая, гладкая	Серно-желтые, затем зеленоватые	Светло-желтая
Опенок осенний	Ржаво-коричневая, серо-коричневая, буроватая, чешуйчатая, в центре темная	Светлые, желтовато-белые, позднее с ржавыми пятнами	Под шляпкой светлая, внизу коричневая
Опенок зимний	Медово-желтая или кремовая	Светло-желтые или кремовые	К основанию коричнево-черно-бурая, бархатистая, сверху светлая

Таблица 7

Гриб	Пластинки	Ножка
Ложноопенок серопластинчатый	Сначала бледно-желтые, затем сиренево-серые	Бледно-желто-красноватая, снизу ржавая
Опенок летний	Сначала беловатые, потом ржаво-коричневые	Коричневатая, с чешуйчатым буроватым кольцом

Таблица 8

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Рядовка серно-желтая (гриб слабо ядовит)	3—10 см в диаметре, тцнкомясистая, серно-желтая или буроватая. Запах мякоти неприятный	Редкие, желтые, желтовато-зеленоватые, черно-оливковые	5—8 см длины, 0,7—1 см толщины, беловато-серно-желтая
Зеленушка	До 15 см в диаметре, толстомясистая, зеленовато-желтоватая, желто-оливковая. Мякоть имеет приятный запах свежей муки или огурцов	Частые, серно-желтые, зеленовато-желтые	4—5 см длины, до 2 см толщины, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками

Таблица 9

Гриб	Трубчатый слой	Мякоть	Ножка
Желчный гриб (несъедобный гриб)	Серовато-розовый, грязно-розовый	Белая, на изломе розовеет, очень горькая	С бурой сеточкой
Белый гриб	Белый, сероватый, затем желтовато-зеленый	Белая, на изломе цвет ее не' изменяется, не горькая	С белой сеточкой
Подберезовик	Беловатый, сероватый с бурыми пятнами	Белая, на изломе цвет не изменяет или розовеет, вкус приятный	То же

Таблица 10

Гриб	Оболочка	Мякоть
Ложнодождевик обыкновенный (несъедобный гриб)	Бородавчатая или чешуйчатая, реже трещиноватая	Плотная, сначала желтовато-беловатая, затем фиолетово-черная, оливково-серая
Пороховка свинцово-серая	Перепончатая, гладкая или мучнистая	Мягкая, сначала белая, затем пурпурово-коричневая
Пороховка чернеющая	Тонкая, бумагообразная, белая	Мягкая, сначала белая, затем охристая, оливковая, пурпурово-коричневая

Таблица 11

Гриб	Шляпка	Пластинки	Споровый порошок
Говорушка восковатая (смертельно ядовитый гриб)	Белая, с водянистыми концентрическими окружностями	Белые или сероватые	Белый
Подвишенник	Белая или слегка желтоватая, затем сереющая, без водянистых кругов	Сначала белые, затем розовеющие	Бледно-розовый

Таблица 12

Гриб	**Шляпка**	**Пластинки**	**Ножка**
Рядовка ядовитая (гриб ядовитый)	До 12 см в диаметре, плоскораспростертая, без бугорка, с завернутым краем, грязно-белая, светло-серая, серебристая или коричневая с синим оттенком	Частые, широкие, приросшие зубцом к ножке, грязно-белые с зеленовато-желтым оттенком, затем оливково-серые	4—8 см длины, 1—3 см толщины, плотная, белая, мучнистая, буроватая
Рядовка заостренная (гриб ядовитый)	До 8 см в диаметре, колокольчатая, затем горбовидно-выпуклая, пепельно-серая, в центре темная, с полосатыми краями	Частые, широкие, глубоковыемчатые, почти свободные, белые или сероватые, затем седые	6—8 см длины, 1,5—2 см толщины, у основания утолщенная, плотная, беловатая или сероватая, продольно-полосатая
Рядовка землисто-серая	До 8 см в диаметре, у молодых грибов ширококолокольчатая, к старости распростертая, растрескивающаяся, темно-мышино-серая, без синего оттенка, с черноватыми чешуйками	Частые, широкие, приросшие к ножке, беловатые, затем серые	До 8 см длины, 1 —1,5 см толщины, полая, белая или сероватая, волокнистая

Таблица 13

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка	Срок плодоношения
Энтолома ядовитая (гриб ядовитый)	До 20 см в диаметре, сначала выпуклая, белая, затем распростертая, с	Слабо приросшие к ножке, почти сво-	4—10 см длины, 2—3 см толщины, белая, шелковисто-блестящая, со-	Июль — сентябрь

Продолжение

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка	Срок плодоношения
	крупным бугорком, желтоватая, серо-бурая	бодные, широкие, редкие, у молодых грибов беловатые, у зрелых с розовым оттенком	гнутая, плотная	
Энтолома садовая	5—10 см в диаметре, у молодых грибов колокольчатая. затем распростертая, с толстым бугром в центре, буровато-серая или серо-коричневая	То же	5—12 см длины, 0,5—4 см ширины, белая, продольно-рубчатая, полая, ровная или изогнутая	Август, сентябрь
Майский гриб	До 12 см в диаметре, выпуклая, затем распростертая, с волнистым, часто растрескивающимся краем, плоская или с бугорком, кремовая, желтоватая, грязно-белая, сухая	Выемчатые или приросшие зубцом к ножке, частые, беловатые с кремовым оттенком	До 10 см длины, до 3 см толщины, беловатая, буроватая, буровато-кремовая или желтоватая, булавовидная, плотная	Май — июнь

ГРИБЫ, ЗАНЕСЕННЫЕ В КРАСНУЮ КНИГУ СССР

Все грибы, занесенные в Красную книгу СССР, являются редкими видами, представляющими интерес для науки, и подлежат охране. В соответствии с постановлением Совета Министров СССР от 12 апреля 1983 г. «О Красной книге СССР» сбор их в заповедниках, заказниках и других охраняемых участках запрещен.

Грибы, занесенные в Красную книгу СССР, необходимо повсеместно охранять. Рекомендуется создать благоприятные условия для их произрастания на территории нашей страны, а в заповедниках, заказниках и других специализированных научных и природоохранных учреждениях организовать микрозаказники этих грибов, ввести их в коллекции чистых культур.

ЧЕШУЙНИЦА ДРЕВЕСИННАЯ

Lep1ota l1gn1cola Karst.

Растет на гниющей древесине лиственных пород, преимущественно березы. Встречается редко с конца июня до сентября.

Шляпка 4—9 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, ворсисто-чешуйчатая, рыже-бурая.

Мякоть беловатая, со слабым приятным запахом, без вкуса.

Пластинки свободные, белые или слегка кремовые. Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие, амилоидные.

Ножка 5—9 см длины, 0,8—2 см толщины, цилиндрическая, суживающаяся к основанию, полая. Гриб несъедобный.

ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ

Strob1lomyces floccopus (Fr.) Karst.

Растет в лиственных и смешанных лесах. Встречается редко в августе — сентябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, сначала почти шаровидная, затем плоская, серая или черно-коричневая, покрыта черепитчато-расположенными крупными буро-черными чешуйками.

Мякоть серовато-беловатая, на изломе краснеющая, затем чернеющая, с приятным вкусом и запахом.

Трубочки 1—3 см длины, приросшие или слегка нисходящие по ножке, с крупными угловатыми порами, от надавливания чернеют. Споровый порошок от коричнево-пурпурного до черного. Споры округлые.

Ножка до 15 см длины, 1—3 см толщины, плотная, слегка изогнутая, сначала серая, затем черно-коричневая или черная, с хлопьевидными чешуйками и быстро исчезающим кольцом. Гриб съедобен.

В местах обитания желательно выделить микрозаказники.

РОГАТИК БУЛАВОВИДНЫЙ. РОГАТИК ПЕСТИКОВЫЙ
Clavar1adelphus p1st1llar1s (Fr.) Donk.

Растет на почве в лиственных и смешанных лесах. Встречается очень редко. Плодоносит в августе — сентябре.

Плодовое тело 15—30 см высоты, 2—5 см толщины, булавовидное, продольно-морщинистое, светло-желтое или рыжеватое, при надавливании окрашивается в буровато-красноватый цвет.

Мякоть плотная, губчатая, белая, на разрезе или изломе медленно становится пурпурно-буроватой, запах приятный, вкус горьковатый. Споровый порошок белый. Споры продолговато-эллипсоидные.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых культур.

ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ
Her1c1um corallo1dess (Fr.) S. F. Gray

Селится на пнях и стволах лиственных деревьев, преимущественно березы и вяза. Встречается очень редко в течение лета и осенью.

Плодовое тело до самого основания древовидно- или коралловидно-разветвленное, ветви довольно мясистые, сначала белые с розовым оттенком, затем кремовые или желтоватые, к старости буреющие, почти до основания покрыты шипиками (иголками), сначала белыми, затем кремовыми с розоватым оттенком.

Мякоть белая или желтоватая, без особого вкуса и запаха. Споровый порошок белый. Споры почти широкоэллипсоидные.

Гриб съедобен.

Гриб необходимо повсеместно охранять.

ГРИБ-БАРАН
Gr1fola frondosa (Fr.) S. F. Gray

Один из самых крупных трутовиков. Появляется в конце лета у основания стволов и пней старых лиственных деревьев, особенно дуба. Встречается редко и не каждый год.

Плодовые тела растут необычайно быстро: в течение 8—10 дней они достигают массы 10 кг и более. Гриб не поражается насекомыми.

Плодовое тело достигает 50—80 см в диаметре, состоит из многочисленных плоских, тонких, полукруглых или лопатообразных шляпок, сидящих на ветвящихся пеньках, которые сливаются в общее (большей частью подушкообразное) основание.

Шляпки мясисто-кожистые, клинообразно суженные в ножку, верхняя поверхность серая, к основанию несколько светлее, нижняя — трубчатая, мелкопористая, белая.

Мякоть белая, с сильным- приятным запахом, без особого вкуса.

Трубочки короткие, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры шаровидно-эллипсоидные, косозаостренные.

Гриб съедобен.

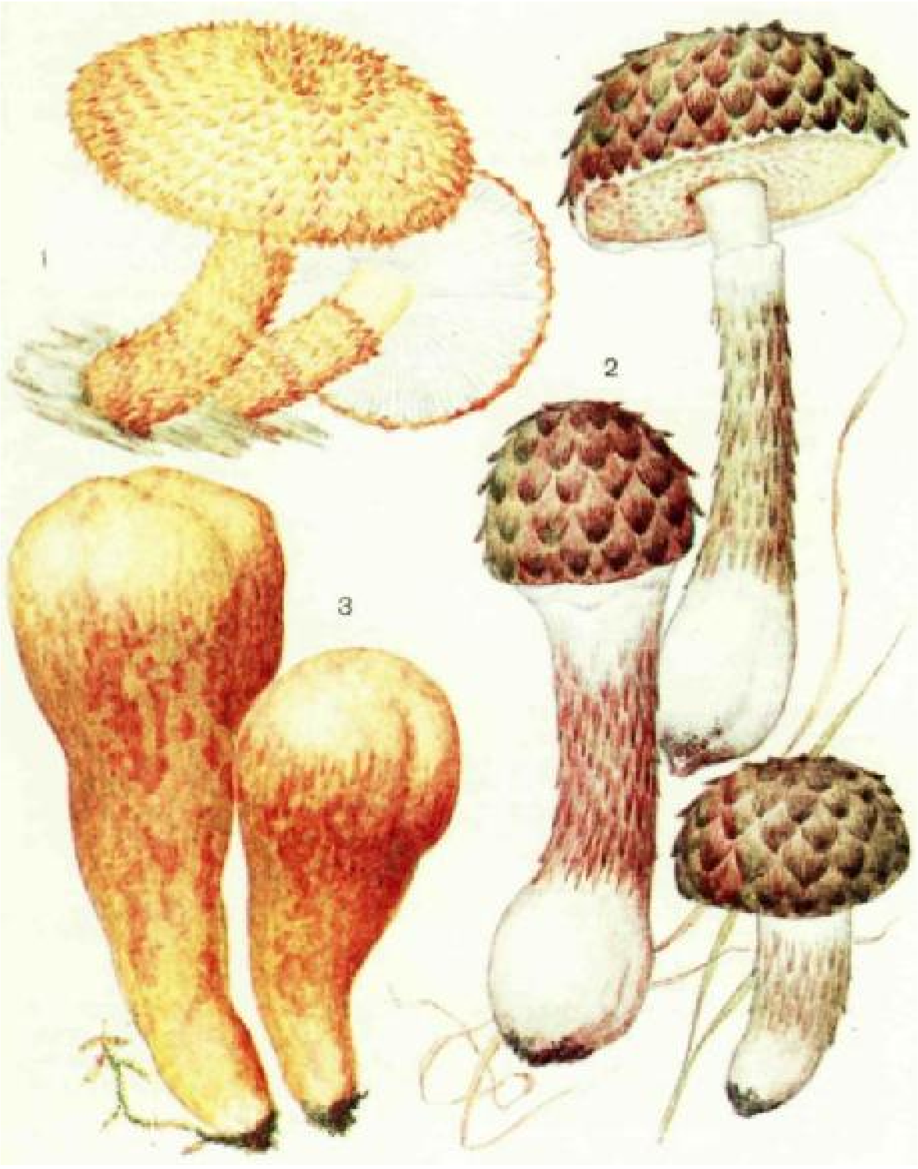
Рекомендуется ввести в коллекцию чистых культур.

ТРУТОВИК РАЗВЕТВЛЕННЫЙ. ТРУТОВИК ВЕТВИСТЫЙ
Gr1fola umbellata (Fr.) P1l.

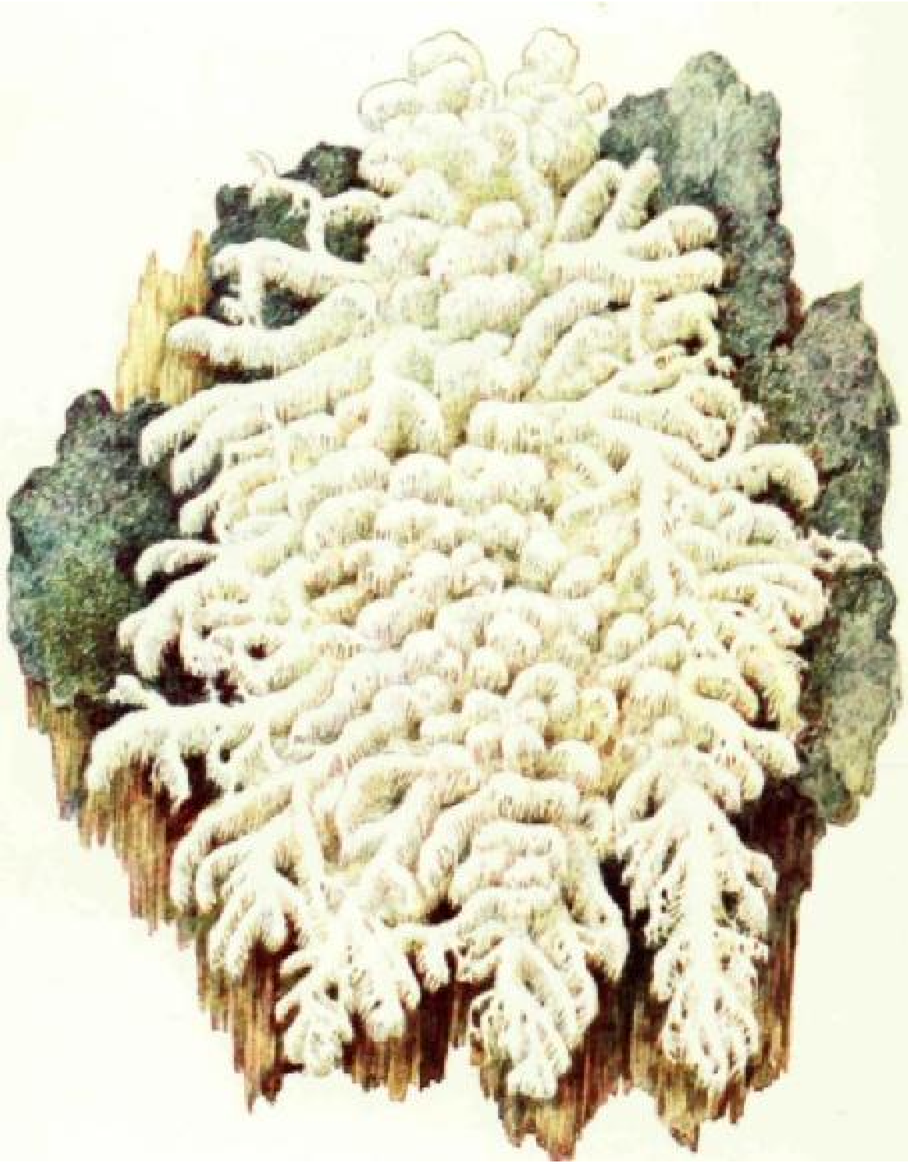
Селится у основания стволов и пней лиственных деревьев, преимущественно у дуба, клена, липы. Встречается очень редко с августа по ноябрь.

Плодовое тело достигает 50 см в поперечнике и состоит из многочисленных ветвистых белых ножек, несущих на себе маленькие шляпки. У основания они соединены в общую клубневидную ножку.

Шляпки многочисленные, от 1,5 до 4,0 см в диаметре, толщиной

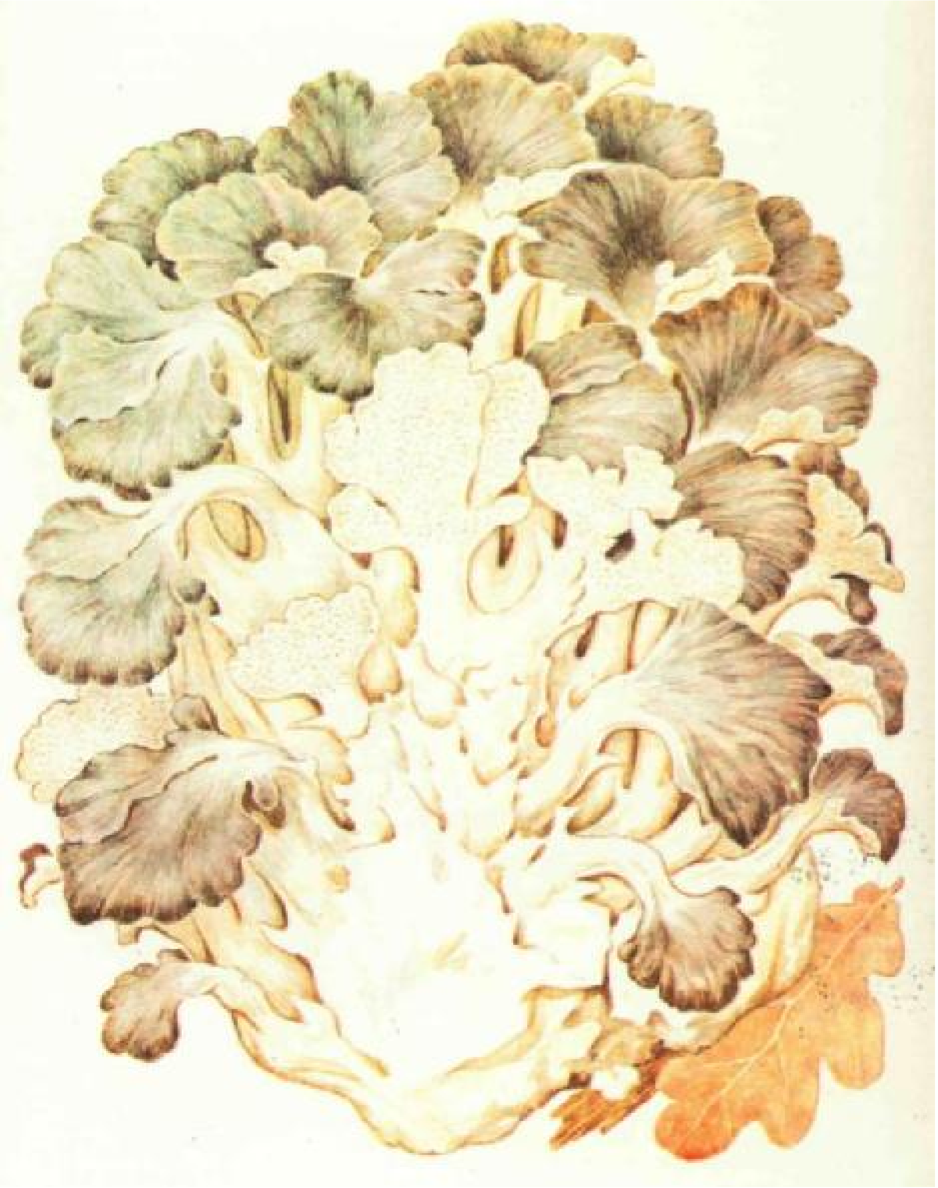


1. ЧЕШУЙНИЦА ДРЕВЕСИННАЯ. 2. ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ. 3. РОГАТИК БУЛАВО-



ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ

ГРИБ-БАРАН



ГРИБ-БАРАН

ТРУТОВИК РАЗВЕТВЛЕННЫЙ

до 0,5 см, округлые, плосковыпуклые, с небольшими углублениями в центре, светло-бурые или серовато-бурые.

Мякоть белая, мясистая, затем жесткая, с запахом укропа, у старых грибов запах исчезает, без особого вкуса.

Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубчатый слой белый, очень короткий. Трубочки нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Споры цилиндрические или веретеновидные.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых культур.

СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ. ГРИБНАЯ КАПУСТА

Sparass1s cr1spa (Fr.) Fr.

Растет в хвойных лесах около сосны, ели, кедра и пихты (на корнях). Встречается очень редко в августе — сентябре.

Плодовое тело 10—35 см в, диаметре, сильноразветвленное, мясистое, кремовое или охряно-желтое, к старости буроватое. Ветви плоские, тонкие, курчавые.

Мякоть белая, волокнистая, с сильным специфическим, довольно неприятным запахом, без особого вкуса. Споровый порошок желтоватый. Споры эллипсоидные.

Ножка малозаметная, толстая, темная.

Гриб съедобен.

Рекомендуется ввести в коллекцию чистых- культур.

РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ. КЛАТРУС КРАСНЫЙ

Clathrus ruber Pers.

Растет нерегулярно (с интервалом в несколько лет) в широколиственных, очень редко в смешанных лесах на гумусовой почве.

Молодое нераскрывшееся плодовое тело гриба шаровидное или яйцевидное, 5—10 см высоты, 5 см ширины, покрыто трехслойной оболочкой — перидием. Наружный слой тонкий, быстро исчезающий, средний слой толстый, студенистый. Внутри размещается так называемый рецептакул — губчатое образование в виде сетки куполовидной формы, без ножки, чаще красного, реже желтоватого или беловатого цвета. Петли сетки эллиптические, округлые, многоугольные, запах неприятный, резкий, без особого вкуса. С внутренней стороны рецептакул покрыт зеленовато-оливковой глебой. Споры гриба эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Гриб несъедобен.

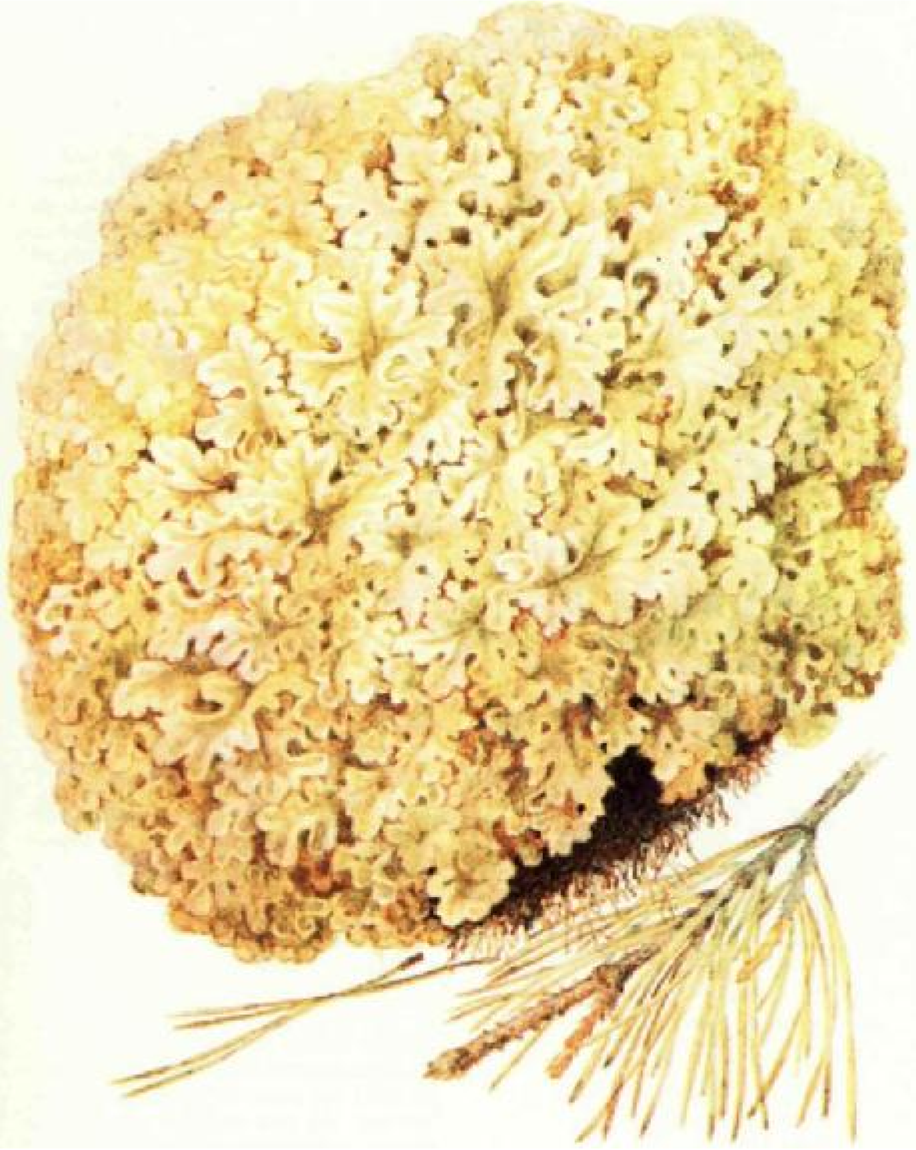
ДИКТИОФОРА СДВОЕННАЯ. СЕТКОНОСКА

D1ctyophora durl1cata (Bosc.) F1scher

Растет в лиственных и смешанных лесах, в парках на почвах, богатых гумусом, а также на гниющих стволах и пнях. Плодоносит с июля по октябрь.

Молодое нераскрывшееся плодовое тело почти шаровидное, яйцевидное, реже цилиндрическое, 4—5 см в диаметре, белое или желтовато-белое, гладкое. При созревании оболочка (перидий) разрывается и из нее появляется полая ножка (рецептакул) длиной до 17 см и 3 см в поперечнике, грязновато-белого цвета. На вершине рецептакула расположена коническая шляпка до 5 см высоты, ячеисто-морщинистая. Из под шляпки свисает на ножку ширококолокольчатая белая сетка (индузий). Споры очень мелкие, эллипсоидные, гладкие. Зрелый гриб имеет неприятный запах. Мякоть без особого вкуса.

Гриб несъедобен, используется в народной медицине.



СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ

1. РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ. 2. ДИКТИОФОРА СДВОЕННАЯ. 3. МУТИНУС СОБАЧИЙ

МУТИНУС СОБАЧИЙ
Mut1nus can1nus Fr.

Растет в лиственных лесах и кустарниках на гумусовой почве, а также на гниющей древесине лиственных пород. Встречается с июля по октябрь.

Молодое нераскрывшееся плодовое тело округлое, яйцевидное или продолговато-яйцевидное, 2—2,5 см в диаметре. Оболочка белая или бледно-желтая, при созревании разрывается на вершине на 2—3 лопасти.

Рецептакул до 12 см длины и 0,4— 1,0 см толщины, цилиндрический, полый, губчатый, розовый, реже белый. Вершина заостренная, бледно-красная, без шляпки, покрыта оливково-зеленой слизистой глебой с резким неприятным запахом. Споры широкоэллипсоидные, бесцветные.

Гриб несъедобен.

ОХРАНА ГРИБНЫХ РЕСУРСОВ

Грибы играют важную роль в жизни леса. Совместно с бактериями и другими микроорганизмами они разлагают и минерализуют отмершие растительные остатки, превращая их в вещества, доступные для питания растений. Не будь грибов, ежегодно опадающие листья, хвоя, ветки накопились бы в огромном количестве и препятствовали возобновлению леса.

Грибы-симбионты сожительствуют с деревьями, способствуют их лучшему росту, а также предохраняют корни деревьев от поражений болезнетворными грибами. Ученые установили, что некоторые породы деревьев (например, сосна) при отсутствии грибов-микоризообразователей не могут нормально расти и развиваться.

Чтобы не иссякал источник пищевых грибов, не нарушались взаимосвязи в жизни леса, надо бережно и разумно относиться к грибам, даже к тем, которые человек в пищу не употребляет. Охранять их от истребления — долг каждого.

Важнейшей частью грибного организма является мицелий. Повреждение и уничтожение его ведет к снижению численности грибов, а иногда к их полному уничтожению.

Большой вред грибным угодьям наносит выпас в лесу скота, особенно свиней. Крупный рогатый скот сильно вытаптывает лесную подстилку, а свиньи в поисках желудей, сочных корешков трав, раскапывают ее и повреждают мицелий. Нетрудно заметить, что в тех местах, где паслись коровы и свиньи, исчезают грузди, дубовики, сыроежки, валуи, дубовые, перечные, белые и другие грибы.

Некоторые неразумные грибники в погоне за мелкими грибочками на большой площади палкой-рогулькой разгребают и раскидывают лесную подстилку, чем высушивают и губят грибницу. Как правило, на таких местах долгое время не появляются грибы.

Как же собирать грибы, не повреждая грибницы? Трубчатые грибы, у которых кроме шляпки в пищу употребляются и ножки, следует осторожно выкручивать, поворачивая ножку сначала в одну, а затем в другую сторону. Место, где рос гриб, надо присыпать землей, прикрыть листьями и прижать ногой. Шляпки пластинчатых грибов лучше срезать ножом.

Быть культурным грибником— значит не только беречь грибные ресурсы, но и приумножать их. Каждому грибнику полезно научиться расселять ценные грибы. Например, под дубами, березами, елями и соснами можно разводить соответствующие разновидности белого гриба. Для этого комочки земли с грибницей можно подсаживать к корням молодых деревьев, засыпав грибницу перегнойной лесной почвой. Таким способом мож-

но расселять подосиновики, подберезовики и другие трубчатые грибы.

В лесу с успехом можно искусственно размножать рядовку серую, рядовку фиолетовую, строфарию сине-зеленую и др. Для этого свежесобранные зрелые грибы следует в течение 12 ч настоять в чистой дождевой воде, вылить настой под деревья, лучше под березы, и присыпать рыхлым лесным перегноем, чтобы предохранить почву от высыхания. При благоприятных условиях в этих местах на следующий год появляются плодовые тела. На пнях свежей и прошлогодней рубки хорошо развиваются вешенки — обыкновенная, рожковая и осенняя, летний опенок и другие грибы.

Вокруг скотных дворов и около навозохранилищ можно искусственно расселять белый и серый навозник, шампиньон обыкновенный, на неудобьях — шампиньон луговой, опенок луговой и другие сапротрофные грибы. Эту_ работу лучше проводить в теплую и влажную погоду. Разводить грибы подобно культурным растениям — давняя мечта грибников. Однако пока не все тайны их организма хорошо изучены и не все грибы легко поддаются культивированию. В настоящее время из огромного количества пищевых грибов только немногим более 30 видов испытаны для возделывания в искусственных условиях. Из них только 8 видов отобраны для промышленного производства. Хорошо растут и плодоносят в культуре шампиньон двуспоровый, кольцевик, вешенка обыкновенная, летний и зимний опенок, вольвариелла вольвовая и некоторые другие.

РАЗВЕДЕНИЕ ГРИБОВ

ШАМПИНЬОНЫ НА ПРИУСАДЕБНОМ УЧАСТКЕ

Шампиньоны можно выращивать весной и летом на грядах и в земляных траншеях, а осенью и зимой — в закрытых помещениях (шампиньонницах, теплицах, подвалах, землянках, парниках, сараях, складах и т. п.), где возможно поддерживать более или менее постоянную температуру (не ниже 12°С) и влажность воздуха (в пределах 85—90%). Для роста и развития этих грибов свет не требуется, они хорошо растут и плодоносят в темноте.

Питательной средой (субстратом) для них служит компост, приготовленный из смеси свежего конского навоза с соломенной подстилкой или из смеси конского и коровьего навоза с соломой озимой пшеницы и ржи (при отсутствии коровьего навоза можно в компост добавлять куриный помет, овечий или свиной навоз, а вместо соломы — свежие опавшие древесные листья, кукурузные стебли).

Непригодны для субстрата старый перепревший навоз и гнилая солома. Кроме навоза и соломы в компост вводят мочевину или сульфат аммония и минеральные добавки (мел, гипс или алебастр). Перед подготовкой субстрата навоз или куриный помет складывают и хранят в хорошо утрамбованном штабеле, защищенном от дождя и солнца (под навесом, в сарае и т.п.).

Подготовку субстрата обычно начинают за 25—30 дней до закладки его в гряды или траншеи.

Навоз и солому компостируют, т. е. подвергают разложению под влиянием бактерий. Для чего сначала оборудуют ровную площадку, лучше всего бетонированную или покрытую рубероидом и обязательно защищенную от дождя и солнечных лучей.

Компост из конского навоза. Лучшей питательной средой для шампиньонов считается компост из соломистого конского навоза. На площадке его укладывают слоями в бурт шириной 1,7 и высотой 1,6 м, при этом каждый слой увлажняют водой или навозной жижей из лейки или шланга с сеткой. Влажность массы доводят до 60—70%. Солому добавляют в каждый слой из расчета 250—300 кг на 1 т навоза. При закладке бурта равномерно вносят сульфат аммония (3 кг на 1 т компоста). Он необходим для усиления деятельности бактерий, участвующих в разложении навоза и соломы. После окончания укладки бурт укрывают соломой, матами или мешковиной и постоянно увлажняют для поддержания нужной влажности.

Через 5 дней, когда навоз в бурте достаточно разогреется, его следует тщательно перебить (пере-

мешать) вилами, чтобы наружные слои оказались внутри. При первой перебивке вносят гипс (30 кг на 1 т смеси), а также увлажняют пересохшую массу компоста. Перебивку и увлажнение компоста проводят еще 3—4 раза через каждые 4—5 дней.

К концу подготовки субстрат представляет' собой однородную массу темно-коричневого цвета, почти полностью лишенную запаха аммиака. Солома, находящаяся в субстрате, легко разрывается.

Компост из **коровьего** навоза. Перед укладкой в бурт коровий навоз увлажняют и вносят 2—3 кг сульфата аммония (лучше в виде водного раствора) на 1 т навоза. Солому также хорошенько увлажняют, чтобы она впитала больше воды и размягчилась. Для этого ее можно положить в какую-нибудь емкость (чан, бочку и т. п.), залить водой и выдержать в ней 10 дней. Для увлажнения 1 т соломы требуется *2,5*—3 т воды.

Подготовленные навоз и солому укладывают в бурт слоями — слой соломы (толщиной 30 см) и слой навоза (15—20 см). Каждый слой обильно увлажняют, но так, чтобы жидкость не вытекала из бурта и не вымывала из него питательные вещества.

Перебивку этого компоста проводят 5—6 раз с интервалом 4 дня. При первой перебивке вносят мел, при второй — алебастр (по 15 кг на 1 т компоста). До окончания компостирования надо следить, чтобы влажность массы была не ниже 60%.

Компост из куриного помета.

Солому (1 т) смешивают **со** 150 кг куриного помета и 25 кг карбамида (в растворе). Затем в течение 10 дней опрыскивают водой. За это время каждая тонна соломы должна поглотить примерно 2,5—3 тыс. л воды. Подготовленную солому складывают в бурт, переслаивая ее куриным пометом (250 кг на 1 т сухой соломы).

Первую перебивку проводят на 4-й день после замачивания соломы (при этом вносят 60 кг1т гипса), вторую перебивку — на 8-й день, третью — на 11-й. На 13-й день субстрат готов для закладки.

Субстрат из смеси конского и коровьего навоза с соломой. Смесь закладывают в штабель высотой в 1,5 м, затем увлажняют водой. При первой перебивке места, которые были недостаточно увлажнены, поливают водой и вносят сульфат аммония (3 кг1т). Во время третьей перебивки вносят гипс (5 кг1т) и суперфосфат (3 кг1т).

Закладка грунтов. В закрытом помещении шампиньоны выращивают прямо на земляном полу, на грядах или на стеллажах, а также в деревянных ящиках, которые ставят друг на друга штабелями высотой 2 м и более.

Гряды на земляном полу делают шириной 50 или 75 см, произвольной длины. Подготовленный субстрат укладывают сначала слоем толщиной 45 см, затем утрамбовывают до 30 см. С боков гряды выравнивают и уплотняют лопатой.

На стеллажи субстрат укладывают слоем *35*—40 см, а затем уплотняют и выравнивают поверхность. Ящики для выращивания грибов могут быть разных размеров, наиболее удобными считаются длиной 100 см, шириной — 50, высотой 25 см. Набивают их с таким расчетом, чтобы после уплотнения ручными трамбовками толщина слоя была примерно 23 см.

В открытом грунте закладку гряд начинают рано весной, как только оттает и прогреется почва. Субстрат укладывают прямо на землю (так же, как в теплице) или в траншею глубиной 20—25 см. Место для закладки выбирают затененное. Над грядами, для защиты их от переувлажнения во время дождя и от прямых солнечных лучей, делают навесы.

Посадка грибницы. После закладки субстрата рекомендуется ежедневно измерять его температуру. Когда на глубине 4—5 см она

снизится до 27—28°С, можно приступать к посадке грибницы.

Лучшим посадочным материалом для культуры шампиньонов служит стерильная споровая грибница, выращиваемая в специальных лабораториях. Такую грибницу можно приобрести в магазинах «Сортсемовощ», «Семена — почтой». Наивысшие урожаи дают шампиньоны двух разновидностей: двуспоровый бурый и двуспоровый белый.

В лабораториях грибницу шампиньонов выращивают на навозе или на зерне пшеницы, овса, ржи. Навозная грибница продается в банках массой 1—2 кг, а зерновая — в бутылках емкостью 1 л или в 1—3-литровых банках. На 1 $м^2$ расходуется навозного мицелия 400—500 г, зернового — 300—400 г.

Навозную грибницу перед посадкой разламывают на кусочки массой 15—20 г (величиной с грецкий орех) и раскладывают в таз или решето в один слой, чтобы не помять их. Кусочки грибницы высаживают в грунт в шахматном порядке на расстоянии 20х20 (22 Х 22) см, для чего в намеченном месте острым колышком приподнимают верхний слой грунта, под ним делают углубление, в которое вкладывают кусочек грибницы так, чтобы его верхний край оказался на 2—3 см ниже поверхности субстрата.

Если для посадки используется зерновой мицелий, то с поверхности гряды снимают слой субстрата толщиной около 3 см, равномерно рассыпают мицелий, присыпают компостом и слегка приминают, чтобы создать контакт между зернами мицелия и субстратом.

Для посадки можно использовать дикий мицелий. Искать его надо в тех местах, где в изобилии появляются плодовые тела этих грибов: около скотных дворов, вблизи навозных и компостных куч, около парников, на свалках и т. п.

Заготовленные куски грунта должны быть густо пронизаны паутинистыми ответвлениями грибницы белого цвета, обладать приятным грибным запахом, не иметь следов повреждений вредителями и болезнями.

Высаживают такую грибницу так же, как навозную.

Уход за шампиньонами. После посадки грибницы температуру в помещении поддерживают в пределах 24—26°С. В этих условиях грибница разрастается в глубь грунта и дает хороший урожай. При более высокой температуре грибница развивается в поверхностном слое и образует меньше плодовых тел. Влажность субстрата должна быть около 55—60%. Если грунт подсыхает, грибница растет хуже. Чтобы не допустить этого, субстрат следует, по мере надобности, увлажнять, слегка и равномерно опрыскивая его водой из ранцевого или садового опрыскивателя. Делать это надо осторожно, не допуская, чтобы вода повредила грибницу, проникнув внутрь навозной смеси.

Через 10—12 дней, когда грибница хорошо разрастется, температуру в помещении снижают до 18—20°С, а поверхность грунта равномерно засыпают землей слоем 3—4 см. Она должна быть дерновая, суглинистая или супесчаная, мелкокомковатой структуры, достаточно влажная. Перед насыпкой ее следует пропустить через грохот с отверстиями диаметром 1—2 см. При этом землю ни в коем случае нельзя уплотнять, так как это может ухудшить доступ воздуха к грибнице.

Дальнейший уход за шампиньонами заключается в поддержании температуры около 14—15°С, влажности воздуха 80—90% и земляного слоя до 60%, а также в регулярном проветривании помещения для удаления скапливающегося углекислого газа.

Через 30—40 дней после посадки грибницы появляются первые плодовые тела шампиньонов. После каждого сбора урожая субстрат сохраняют в тех же условиях. Пло-

доношение длится 2—3 месяца. На следующий год субстрат заменяют и высаживают новый мицелий.

ВЫРАЩИВАНИЕ ЛЕТНЕГО ОПЕНКА

Летний опенок можно выращивать в лесу на березовых, осиновых, ольховых, сосновых и еловых пнях, а также на участке на обрезках древесины этих пород. Культивирование летнего опенка в лесу не представляет опасности для растущих рядом деревьев, так как он является типичным сапротрофом и неспособен паразитировать на живой древесине.

Выращивание опенка на **пнях.** Заражать пни грибом можно при помощи спор, кусочков древесины, содержащих мицелий.

Споры получают из свежесобранных плодовых тел. Шляпки их измельчают, заливают водой и тщательно взбалтывают. На торцовой или боковой поверхности пней просверливают несколько отверстий диаметром 2—3 и глубиной 5 см, в которые наливают водную суспензию спор и закрывают мхом или еловым лапником.

Заражение спорами не всегда дает положительные результаты, к тому же мицелий гриба при этом развивается очень медленно и только спустя несколько месяцев начинается интенсивный рост.

Лучшие результаты получаются при заражении пней кусочками древесины с мицелием гриба, взятыми с полуразрушенных пней, где обильно растет летний опенок. Заготовить эти кусочки нетрудно во время массового плодоношения гриба. Вырезать их надо из зоны активного роста мицелия, т. е. с участков, где много плодовых тел. Кусочки прививочной древесины закладывают в отверстия, просверленные в пнях, или прикрепляют гвоздями к их торцовой поверхности. Для предохранения прививочной древесины от высыхания ее надо закрыть мхом или еловым лапником.

Заражение пней таким способом можно проводить в течение всего вегетационного периода, избегая лишь жаркой и сухой погоды. Но лучшее время для работы — весна или осень.

Плодовые тела опенка летнего появляются на пнях через 1—2 года после заражения. На пнях среднего размера опенок плодоносит 5—6 лет, а на более крупных — до 8 лет.

Выращивание опенка на **чурках.** Опенок с успехом можно выращивать на круглых деревянных чурках длиной 30—40 и более 15 см в диаметре. Заготавливают их весной или осенью из свежесрубленных деревьев.

Заражают чурки мицелием летнего опенка так же, как и пни. Споры вводят в отверстие, высверленное в торцовой или боковой поверхности чурки, а кусочки древесины с грибницей прибивают на гладкую торцовую поверхность. После заражения рекомендуется сначала выдержать чурки 3—4 месяца в темном помещении с температурой 15—20°C, чтобы мицелий достаточно развился. Затем их закапывают в землю в вертикальном положении на глубину 20 см на расстоянии 50 см друг от друга. Отверстия, в которые введены споры, а также кусочки прививочной древесины, закрывают корой, дранкой или мхом. Почву около чурок систематически увлажняют и засыпают слоем опилок для предохранения от высыхания.

Плантацию культуры опенка на чурках можно заложить на приусадебном участке, в коллективном саду и т. д. Зараженные чурки плодоносят дважды в год: в начале лета и осенью. Плодоношение длится 2—3 года.

Выращивание опенка на древесных отходах (опилках, стружках, щепе и т. п.) возможно в комнатных или тепличных условиях. Для приготовления питательной смеси берут 2 части древесных опи-

лок и 1 часть мелких стружек. На 1 кг такой смеси добавляют 7,5 г крахмала, по 25 — овсяной и кукурузной муки, 15 г бобовой муки. Опилки и стружки предварительно ошпаривают крутым кипятком, затем тщательно перемешивают с питательными добавками. Этой смесью заполняют банки или цветочные горшки и пастеризуют в баке с кипящей водой в течение 1 ч.

Когда субстрат остынет до 30°С, его заражают мицелием летнего опенка. Для этого используют кусочки древесины, пронизанные грибницей.

Можно выращивать летний опенок в деревянных ящиках и полиэтиленовых пакетах. Состав субстрата лучше разнообразить, применяя в качестве питательных добавок солод, пивное сусло, картофельную мезгу, барду и др.

Описанным способом в комнатных условиях можно попробовать вырастить зимний и осенний опенок, олений гриб, плютей чернокрайний и другие дереворазрушающие грибы.

ВЫРАЩИВАНИЕ ВИШЕНОК

Вешенку обыкновенную и рожковидную можно выращивать в лесу на пнях, валежной древесине ивы, тополя, клена и других лиственных пород. Рожковидная вешенка особенно хорошо растет и плодоносит на вязе и ильме. Вешенки неспособны паразитировать на живой древесине и поэтому неопасны для лесного хозяйства.

Древесину заражают мицелием вешенок так же, как и мицелием летнего опенка, т. е. настоем спор или кусочками древесины, взятыми с пней или стволов, где в изобилии растут эти грибы.

В домашних условиях вешенки можно разводить на чурках длиной 30—35 см и диаметром более 15 см. Работу эту надо начинать весной (в апреле или мае). Чурки нарезают из свежесрубленной древесины, содержащей достаточное количество влаги. Заражение чурок грибницей производится в тот же день, когда их распилили. Для заражения применяется зерновой мицелий, который можно приобрести в магазинах «Сортсемовощ» или «Семена — почтой».

Чурки сначала вертикально устанавливают в подвале. Верхний конец каждой чурки заражают грибницей и ставят незараженным концом на следующую чурку. Высоту штабеля доводят до 2—2,5 м и накрывают толстыми досками, сверху укладывают слой соломы, а на нее слой почвы толщиной 20 см. В подвале, где сложены чурки, поддерживают относительную влажность воздуха не ниже 90%. Если в подвале сухо, следует повысить влажность воздуха, но так, чтобы вода не попадала на чурки.

Через 2—3 месяца, когда на чурках хорошо разовьется мицелий, их извлекают из подвала и прикапывают так, чтобы нижняя часть каждой чурки на несколько сантиметров была заглублена в почву. Вокруг желательно насыпать древесные опилки для предохранения от высыхания. Плантацию вешенок располагают в редком лесу, на поляне, защищенной от прямых солнечных лучей, или на участке. Место для плантации выбирают вблизи источников чистой воды, необходимой для полива почвы вокруг прикопанных чурок.

Через 1—2 недели на чурках появляются первые грибы. Плодоношение вешенок при благоприятных условиях длится от 3 до 5 лет.

ВЫРАЩИВАНИЕ СМОРЧКОВ И СТРОЧКОВ

Работы по разведению сморчковых грибов рекомендуется начинать весной (в апреле — начале мая). Для устройства гряд надо выбрать тенистое место с легкой песчаной почвой. В качестве удобрения вносят перегной, хорошо перепревший

компост и коровий навоз. Сверху гряду посыпают древесной золой или пеплом от сожженной бумаги.

На грядке равномерно разбрасывают измельченные плодовые тела. Можно также положить шляпки грибов в ведро с теплой (лучше всего дождевой) водой и хорошенько взболтать. Водой, содержащей споры, полить подготовленные гряды. Работу рекомендуется проводить в сырую, пасмурную погоду. Затем гряды мульчируют лесным перегноем и укрывают еловыми ветками или старой корой.

В таком виде гряду оставляют до будущей весны. При благоприятных условиях на следующий год появятся грибы.

Выращивание грибов на приусадебном участке или на специально отведенном месте в лесу — очень полезное занятие. Во-первых, это способствует увеличению грибных ресурсов, во-вторых, оказывает помощь в деле охраны природы, так как снижается опасность повреждения грибницы в месте ее естественного произрастания, в-третьих, настоящие грибники могут с пользой для себя заняться любимым делом.

ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ПОДГОТОВКА ГРИБОВ

Свежие грибы нельзя хранить длительное время. Они очень скоро портятся и утрачивают свои вкусовые качества. Особенно не переносят длительного хранения грибы мокрые, собранные в дождливую погоду. Поэтому их следует переработать сразу же — в день сбора. Если по какой-либо причине этого сделать нельзя, то их надо немедленно перебрать и рассортировать. При этом грибы, подлежащие засолке или маринованию, необходимо залить подсоленной водой, а предназначенные для сушки — разложить на чистые листы бумаги или фанеры так, чтобы они не соприкасались друг с другом, и. хранить в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. В таком виде грибы сохраняются около суток, а некоторые виды (например, лисички, трутовик пестрый и серно-желтый, ежовик коралловидный, гриб-баран) даже более суток.

Перед обработкой грибы очищают от мусора, отрезают ножки, вырезают места, поврежденные червями. При обрезке лучше пользоваться ножами из нержавеющей стали, так как от обычных ножей мякоть чернеет.

Наиболее распространенными способами переработки и хранения грибов являются сушка, засолка, маринование, изготовление порошков и экстрактов.

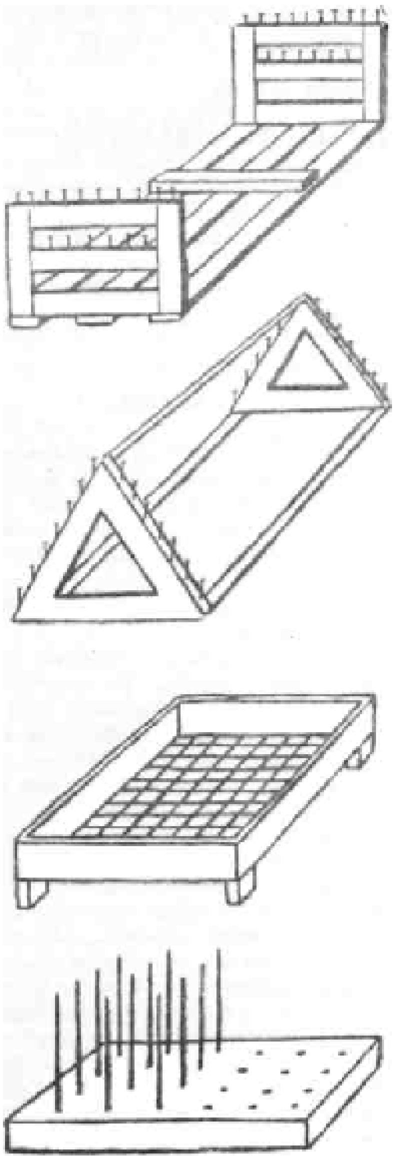
СУШКА ГРИБОВ

Сушка — один из самых простых и доступных способов переработки грибов. Сушеные грибы хорошо сохраняются долгое время, при этом не утрачивают вкуса и аромата. По питательности и усвояемости они превосходят соленые и маринованные.

Однако не все съедобные грибы можно сушить. Многие пластинчатые грибы содержат горечь, которая в процессе сушки не исчезает. Сушеная продукция из горьких грибов к употреблению непригодна.

В домашних условиях сушить можно следующие виды: из трубчатых — белые грибы, подосиновики, подберезовики, все виды маслят, моховиков, козляки, дубовики; из сумчатых — сморчки, сморчковую шапочку, трюфель белый; из трутовиков — гриб-баран, трутовики пестрый и разветвленный; из пластинчатых — опенок осенний, опенок летний и зимний, гриб-зонтик пестрый, -шампиньоны, подвишенник, чешуйчатку ворсистую, олений гриб; из лисичковых — лисичку обыкновенную.

Сушить грибы можно на открытом воздухе (на солнце), в русской печи, в духовке, на примусе, керосинке и газовой плите. Воздушная сушка возможна лишь в жаркое, сухое время, в ясные, солнечные



ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ СУШКИ ГРИБОВ

дни. В пасмурную, сырую погоду сушить грибы на открытом воздухе нельзя, так как они могут испортиться. Самым надежным способом следует считать сушку в русской печи, в духовке и на плитке.

Для сушки отбирают свежие, крепкие, здоровые грибы, не поврежденные червями. Очищенные грибы протирают чистой, слегка увлажненной мягкой тряпочкой (лучше капроновой) и сортируют по размерам.

Мыть их перед сушкой нельзя, так как они впитывают много воды, очень медленно просыхают и могут испортиться.

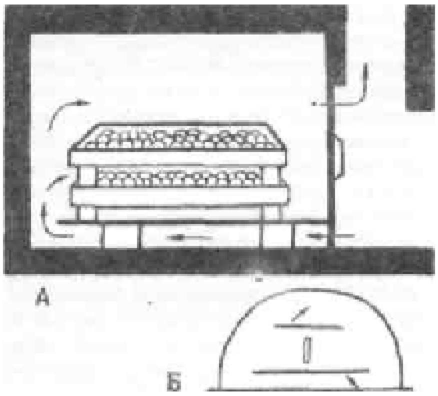
Во избежание загрязнения грибы лучше сушить на специальных приспособлениях: ситах, решетах, плетенках, нанизанными на нитку или на шпильки, установленные на деревянных стойках или на спицы грибосушилки.

Сушка в русской печи. Подготовленные к сушке грибы раскладывают шляпками вниз на решета, плетенки или нанизывают на спицы. Загруженные приспособления следует ставить в печь, когда температура в ней после топки снизится до 60—70°С. При более высокой температуре начинать сушку не рекомендуется, так как грибы могут запариться или зажариться, подгореть и сильно почернеть. При температуре ниже 50°С они сохнут очень медленно, закисают и портятся.

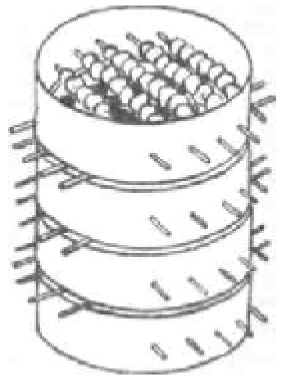
Перед загрузкой грибов под печи надо подмести, чтобы на нем не осталось золы. В момент сушки в печи не должно быть какой-либо посуды с пищей или водой.

Если решета или плетенки не имеют ножек, то под них следует подложить кирпичи, поставленные на ребро, чтобы грибы не соприкасались с подом печи.

Во время сушки очень важно обеспечить удаление влаги, испаряющейся из грибов. Для этого заслонку следует поставить на 2 кирпича, оставив между ними промежуток для притока воздуха снизу. Верхняя часть заслонки не должна плотно закрывать чело пе-



СУШКА В РУССКОЙ ПЕЧИ:
А — движение воздуха в печи; Б — заслонка с прорезями



СУШИЛКА ЛУКЬЯНОВА

чи, чтобы все время удалялся влажный воздух. Печную трубу в начале сушки открывают на 2/3 задвижки, по мере подсыхания грибов ее постепенно задвигают и к концу сушки закрывают наглухо.

Грибы сохнут неравномерно, мелкие шляпки высыхают быстрее, крупные — медленнее, поэтому высохшие надо своевременно убирать, иначе они потеряют аромат и станут невкусными. Недосушенные грибы при малейшей сырости начинают плесневеть.

Грибы считаются высушенными, если они на ощупь кажутся сухими, легкими, слегка гнутся, а при некотором усилии ломаются. Хорошо высушенные грибы вкусом и ароматом напоминают свежие. Выход сухих грибов в среднем составляет 10% к массе сырых очищенных.

В русской печи можно сушить все трубчатые и пластинчатые грибы, трутовики. Нельзя сушить лишь сморчки, так как они быстро запариваются, а под конец сушки подгорают и утрачивают свои ценные качества. Эти грибы лучше сначала провялить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. При этом их нанизывают на нитку или раскладывают на решетах.

Окончательно досушивать их рекомендуется на солнце, над горячей плитой, на печи или около нее. При таком способе сушки сморчковые грибы лучше сохраняют свой аромат и товарные качества.

Сушка в духовке. Предварительно следует сделать 2—3 решетки по размеру духовки с таким расчетом, чтобы их устанавливать вместо противней. Решетки делают из крупноячеистой проволочной сетки.

Разложив подготовленные грибы на решетки, ставят их в духовку, где температура должна быть 60—70°С. Сушат их с приоткрытой дверцей, чтобы воздух в духовке все время циркулировал.

Сушка на газовой плитке и других нагревательных приборах. Сушить грибы на плитке можно в несложном приспособлении, предложенном инженером А. Лукьяновым. Для его изготовления используют 4 пятикилограммовые жестяные банки из-под сельди. Одна банка с вырезанным верхом будет служить теплоносителем, а у других трех вырезают дно и крышку, оставляют только ободки. По бокам этих ободков проделывают отверстия, куда вставляют спицы из дюралюминиевой проволоки диаметром 3—4 мм или березовые и сосновые лучинки.

Перед началом сушки грибы нанизывают на спицы. На зажженную газовую плитку (керогаз или керосинку) ставят банку с дном (теплоноситель). На нее кладут спицы с нанизанными на них грибами, а затем поочередно все 3 ободка с грибами. Чтобы добиться равномерного высыхания грибов, время от времени ободки меняют местами, а спицы поворачивают вокруг своей оси.

Такую грибосушилку можно сделать также из жести или алюминия.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Сушеные грибы очень гигроскопичны: впитывают влагу из окружающего воздуха, легко сыреют и плесневеют. Кроме того, они быстро усваивают посторонние запахи. Поэтому сушеные грибы следует хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях и лучше всего во влагонепроницаемых мешочках или в плотно закрытых стеклянных и металлических банках. Хранить в тканевых мешочках сушеные грибы не рекомендуется, так как они могут отсыреть.

СОЛЕНИЕ ГРИБОВ

Подготовка посуды. Грибы солят в стеклянной или эмалированной посуде с неповрежденной эмалью, а также в деревянных кадках. Нельзя использовать для этой цели глиняные горшки — такая посуда под действием солей и кислот становится непригодной. Кроме того, в глазури, покрывающей глиняную посуду, может оказаться свинец, который, растворившись в рассоле, отравит грибы. Ни в коем случае нельзя солить грибы в оцинкованной жестяной посуде.

Деревянные кадки, как новые, так и бывшие в употреблении, перед посолом надолго замачивают, чтобы они не пропускали воду. Новые дубовые кадки следует вымачивать в течение 10—12 дней с многократной сменой воды для устранения дубильных веществ, содержащихся в дубовой древесине. Если этого не сделать, то дубильные вещества могут вызвать почернение рассола и грибов.

После замочки кадки тщательно моют щеткой, а затем пропаривают крутым кипятком с примесью каустической соды (50 г на 10 л воды). Вымытые и пропаренные еще влажные кадки полезно окурить серой для полного уничтожения микроорганизмов, поселившихся в щелях стенок.

Стеклянную и эмалированную тару тщательно моют и сушат при достаточно высокой температуре, способной обезвредить микроорганизмы.

Подготовленная посуда должна быть очень чистой и без посторонних запахов.

Существует несколько способов соления грибов.

Засол свежих грибов холодным способом. Для холодного засола (без предварительного отваривания) пригодны следующие виды грибов: грузди настоящие, дубовые, осиновые, желтые, черные (подгрузди белые и черные); рыжики сосновые и еловые; волнушки розовые и белые; серушки, а также некоторые виды сыроежек. Солить эти грибы можно как в смеси, так и отдельно.

Грибы, предназначенные для соления, необходимо прежде всего перебрать, очистить от мусора, залить чистой водой и вымачивать несколько часов, чтобы прилипшие частицы мусора и грязи отмокли. Затем шляпки грибов очищают щеточкой или капроновой тряпочкой от налипшей грязи и тщательно прополаскивают в чистой воде.

У вымытых грибов ножки отрезают, оставляя не более 0,5 см, а затем шляпки укладывают в подготовленную посуду срезом вниз слоями по 6—10 см. На дно посуды предварительно насыпают слой со-

ли, сверху добавляя листья черной смородины, вишни, хрена, стебли укропа. Каждый слой грибов пересыпают солью с пряностями (лавровым листом, перцем, чесноком). Соль добавляют из расчета 40—60 г на 1 кг свежих грибов, приправу — по вкусу.

Уложенные в посуду грибы сверху засыпают слоем листьев смородины, вишни, укропа, поверх которых кладут деревянный кружок соответствующего диаметра, обернутый чистой марлей, придавленный грузом (гнетом), лучше всего камнем, не растворяющимся в рассоле.

Не следует делать груз из кирпичей, известкового или доломитового камня. Эти материалы под влиянием рассола могут частично раствориться и испортить грибы. Нельзя также использовать для этих целей металлические предметы, подверженные ржавчине. Если нет подходящего гнета, можно на кружок поставить кастрюлю, а в нее положить любой груз. Через 1 — 2 дня грибы в посуде осядут и дадут сок.

Если используется посуда большой емкости, то без ущерба для качества засола можно по мере сбора добавлять в нее грибы. Когда кастрюля наполнится, поверх грибов кладут слой листьев смородины, вишни и стеблей укропа с таким расчетом, чтобы они полностью закрывали продукцию. В случае появления плесени на поверхности рассола слой листьев предохранит грибы от контакта с ней.

Засоленные таким способом грибы будут готовы к употреблению через 30—40 дней после посола. Этот способ дает лучшую продукцию, грибы при этом бывают плотной консистенции.

Засол отваренных грибов. Этим способом солят грибы, содержащие горечь или ядовитые вещества: грузди, горькуши, краснушки, валуи, некоторые рядовки, говорушки, паутинники, строфарию сине-зеленую, шампиньоны и некоторые сыроежки.

Грибы после очистки от мусора и промывки проваривают в слегка подсоленной воде 20—30 мин. Затем воду, в которой они варились, сливают, а грибы промывают в холодной воде, откидывают на решето, дуршлаг или помещают в мешок из редкой ткани и подвешивают, чтобы стекла вода.

Подготовленные таким образом грибы укладывают в посуду (кадки, банки), добавляют соль из расчета 45—60 г на 1 кг отваренных грибов и накрывают деревянным кружком с гнетом. В качестве приправы в грибы можно положить чеснок, лук, хрен, эстрагон или укроп.

Засоленные таким способом грибы можно употреблять в пищу через 6—8 дней.

Этим же способом солят трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, моховики, козляки, дубовики и маслята, отваривая в течение 10—15 мин.

Засол бланшированных грибов. Грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки, колпаки кольчатые и некоторые рядовки можно солить после предварительного бланширования. Для этого очищенные и промытые грибы в дуршлаге или решете опускают на 5—8 мин в кипящую воду, затем быстро охлаждают, промывая в холодной воде, укладывают в посуду и добавляют соль из расчета 40—50 г на 1 кг грибов. В качестве приправы кладут чеснок, корни петрушки, хрена, укроп или сельдерей, а также листья дуба, смородины, вишни. Посоленные таким способом грибы бывают готовы к употреблению через 7—10 дней.

ХРАНЕНИЕ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

Хранить соленые грибы следует в прохладном, хорошо проветриваемом помещении при температуре 5—6°С, но не ниже 0° С. При низкой температуре грибы промерз-

нут, будут крошиться, утратят вкусовые качества. Хранение соленых грибов при температуре выше 6°С тепла может вызвать закисание и порчу их.

Надо регулярно следить, чтобы грибы всегда находились в рассоле. Если рассол испарится и не будет покрывать все грибы, то в посуду следует доливать остуженную кипяченую воду.

В случае появления плесени кружок и ткань промывают в горячей, слегка подсоленной воде. Плесень на стенках посуды обтирают чистой тряпкой, смоченной в горячей воде.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ

Для маринования пригодны белые, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, рыжики, опята осенние и летние, строфария сине-зеленая, лисички, шампиньоны. Мариновать лучше всего небольшие шляпки молодых грибов. Если в маринование идут более крупные шляпки, то их следует разрезать пополам или на 4 части с таким расчетом, чтобы при отваривании они все проварились одновременно. У белых грибов и подосиновиков можно мариновать и ножки, но отдельно от шляпок, предварительно разрезав их поперек на дольки длиной 2—3 см.

Мариновать грибы следует раздельно по видам. Вместе с подосиновиками, например, нельзя отваривать маслята, так как при этом они приобретают темную окраску. Подосиновики и белые нельзя отваривать вместе с подберезовиками, потому что они проварятся неодинаково. Подосиновики и белые, как наиболее плотные, могут оказаться недоваренными, а подберезовики переваренными.

Грибы перед маринованием отбирают по размеру, чистят, вымачивают, чтобы хорошо отстали мусор и грязь. Затем их тщательно промывают и обрезают ножки: у подосиновиков и подберезовиков — до 3 см, у маслят и моховиков — до 1,5 см, у белых, опят, лисичек, строфарии сине-зеленой ножки обрезают на расстоянии 0,5 см от шляпки. У маслят обязательно снимают со шляпки кожицу.

Моховики перед варкой обдают крутым кипятком и промывают в холодной воде, иначе маринад будет темным. Валуи следует вымочить в течение нескольких часов, а затем слегка отварить в подсоленной воде и промыть. Строфарию сине-зеленую также необходимо отварить в течение 5—8 мин, воду слить, а грибы промыть, чтобы удалить слизь.

Для маринования можно избрать любой из нижеописанных способов.

Первый способ. Сначала готовят маринад. Из расчета на 1 кг свежих грибов берут: '1_3 стакана воды, 1 столовую ложку соли и ^{2}1з стакана 8%-ного раствора столового уксуса (а для белых грибов вдвое больше). Эту смесь в эмалированной посуде ставят на огонь, доводят до кипения и в нее опускают подготовленные грибы. Грибы при нагревании начнут выделять сок, и количество жидкости увеличится. Как только грибы закипят, огонь нужно убавить. Варить их следует, непрерывно помешивая, чтобы грибы не подгорели. При этом надо снимать пену.

Когда в кипящем маринаде перестанет образовываться пена, в него добавляют из расчета на 1 кг грибов: 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, по 2 штуки гвоздики и корицы, немного бадьяна, лаврового листа и на кончике ножа лимонную кислоту для сохранения натурального цвета грибов.

Продолжительность варки в маринаде зависит от вида грибов. Грибы с более плотной мякотью, такие, как белые, подосиновики, шампиньоны, варят 20—25 мин, ножки белых и подосиновиков — 15—20 мин, лисички и опята —

25 или 30, подберезовики, маслята, моховики — 10—15, летние опята, строфарию сине-зеленую — 8—10 мин. Время варки считают с начала закипания. При этом надо следить, чтобы грибы не переварились и маринад не помутнел.

По окончании варки грибы снимают с огня и вместе с маринадом быстро охлаждают, посуду накрывают марлей или другой чистой тканью. Затем грибы перекладывают в стеклянные банки и заливают маринадом, в котором они варились. Банки закрывают пластмассовыми крышками или пергаментом и ставят на хранение.

Замаринованные таким способом грибы могут сохраняться в течение года и обладают довольно острым вкусом.

Второй способ. Грибы отваривают в подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды) до готовности. Затем их откидывают на дуршлаг или решето, охлаждают, раскладывают по банкам и заливают заранее приготовленным холодным маринадом. Банки закрывают крышками.

Маринад готовят так: в эмалированную посуду из расчета на 1 кг свежих грибов наливают 0,4 л воды, кладут неполную чайную ложку соли, 6 горошин душистого перца, по 3 штуки лаврового листа, гвоздики, корицы, немного бадьяна, лимонной кислоты и всю эту смесь кипятят 20—30 мин на слабом огне. Затем маринад немного охлаждают и добавляют $^{1}/_{3}$ граненого стакана 8%-ного раствора столового уксуса.

Приготовленные по этому способу грибы обладают менее острым вкусом, но хранятся более короткий срок.

Маринование шампиньонов. Для маринования отбирают молодые шампиньоны с нераскрывшимися шляпками и обрезают ножки по самые края шляпок. Грибы тщательно моют, а затем бланшируют, погружая их в дуршлаге на 5 мин в кипяток. После этого промывают холодной водой и откидывают на дуршлаг или решето, чтобы стекла вода. Затем их опускают в кастрюлю с кипящей подсоленной и подкисленной водой. В воду кладут (из расчета на 1 л) 2 чайные ложки соли, на кончике ножа лимонную кислоту. Грибы варят до готовности, помешивая и снимая пену. Перед концом варки в маринад добавляют 8%-ный раствор столового уксуса (из расчета 2 столовые ложки на 1 кг свежих грибов), лавровый лист, душистый перец и гвоздику. Сваренные грибы быстро охлаждают, перекладывают в банки, заливают холодным маринадом и закрывают крышками.

Маринад готовят так: на 1 кг грибов берут $^{3}/_{4}$ стакана воды, 1 чайную ложку соли, специи и кипятят 20—30 мин на слабом огне.

После небольшого охлаждения в маринад добавляют 0,5 стакана 8%-ного раствора столового уксуса и охлаждают.

Маринование лисичек. У лисичек ножки отрезают в том месте, где начинаются пластинки. Очищенные и промытые грибы отваривают в подсоленной воде в течение 20 мин, после чего их откидывают, чтобы стекла вода.

Отдельно готовят маринад. На 1 кг грибов берут $^{2}/_{3}$ стакана 8%-ного раствора столового уксуса, $^{1}/_{3}$ стакана воды, 1 столовую ложку соли. Эту смесь доводят до кипения. Затем опускают в нее отваренные грибы и варят еще 20—25 мин. Перед концом варки добавляют 1 чайную ложку сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 2 штуки гвоздики и столько же корицы. По окончании варки грибы быстро охлаждают и перекладывают в банки.

Маринование маслят. С мелких шляпок маслят обычно трудно бывает снять слизистую кожицу. Поэтому грибы опускают на 2—3 мин в кипящую подсоленную воду, а затем промывают в холодной воде. После такой обработки слизистый слой легко отделяется от шляпок.

Обработанные грибы варят в маринаде 20—25 мин, затем охлаждают, раскладывают в банки вместе с маринадом, в котором они варились. Маринад готовят так же, как при мариновании лисичек.

Маринование горькуш. Очищенные и промытые мелкие шляпки горькуш отваривают в течение 20 мин, отвар сливают, а грибы промывают холодной водой и отжимают.

Маринад готовят так: на 1 кг грибов берут 1 столовую ложку соли, 1—2 чайные ложки сахара, 10 горошин перца, 5 штук гвоздик, 2 лавровых листа, 1—2 луковицы, половинку корнеплода моркови и 2 стакана воды. Овощи и специи варят до готовности. К концу варки прибавляют 50—60 г 30%-ного раствора столового уксуса, в маринад кладут отжатые грибы и варят еще 5—10 мин. Потом грибы перекладывают в банки, заливают горячим маринадом, плотно закупоривают.

ХРАНЕНИЕ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Маринованные грибы хранят в прохладном помещении при температуре около 8°С. В пищу их можно употреблять через 25—30 дней после маринования. В случае появления в банках плесени грибы надо откинуть на решето или дуршлаг, промыть кипятком, сделать новый маринад по тому же рецепту, переварить в нем грибы, а затем сложить их в чистые пропаренные банки и вновь залить маринадом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОГО ПОРОШКА

Порошок готовят из грибов, обладающих в сухом виде приятным вкусом и отличным ароматом. Наиболее пригодны для этой цели белые грибы, маслята, грибы-зонтики, трюфель белый, рыжики, сморчки, сморчковая шапочка, лисички, гриб-баран, подберезовик, подосиновик.

Делают порошок также из млечника серо-розового, ежовика пестрого и др. Такой порошок можно приготовить из одного вида грибов или из их смеси.

Пластинчатые и трубчатые грибы перед сушкой очищают от мусора и грязи, протирают влажной капроновой тряпочкой, а трюфели и сморчковые промывают в холодной воде и подсушивают на сетке. Для сушки грибы шинкуют толщиной 0,5—1 см и провяливают сначала на солнце, а потом досушивают на плите или печи. Для размола в порошок пригодны сухие грибы с влажностью не более 12%. Размалывают их в кофемолке, мельнице для перца или перетирают в фарфоровой или металлической ступке.

Если порошок получится недостаточно мелкий, его можно просеять через тонкое сито, а крупные частицы еще раз высушить и перемолоть.

Грибной порошок очень гигроскопичен и быстро портится. Поэтому хранить его следует в закрытых банках, бутылках и другой герметически закрывающейся посуде. Емкости с порошком хранят в сухом, прохладном помещении, в темном месте.

Используется для приготовления грибной икры, как приправа к супам, борщам, соусам, тушеным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды. В воде его держат 20—30 мин для набухания, после чего добавляют в пищу и варят 10—15 мин.

КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБОВ

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Салат из свежих грибов. Грибы очистить от загрязнений, промыть, отварить в течение 20—25 мин, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, потом их нарезать ломтиками. Мелко нарезать лук (репчатый или зеленый) и смешать с грибами. Смесь заправить маслом, уксусом, черным перцем, посолить.

- *На 200 г грибов — 60 г лука, 60 г растительного масла, уксус, соль и перец по вкусу.*

Помидоры, фаршированные салатом из грибов. Твердые красные помидоры вымыть, срезать крышечки, чайной ложкой вынуть завязь и посыпать внутри солью и порошком базилика. Заполнить помидоры салатом из грибов, украсить каждый помидор рубленым яйцом и зеленью, воткнуть пучок листьев петрушки. Срезанной крышечкой закрыть так, чтобы была видна начинка. Разложить на плоской тарелке и украсить листьями салата и редисом.

- *На 3—4 помидора — 150—200 г салата из грибов, 1 крутое яйцо, зелень, порошок базилика, соль.*

Шампиньоны по-гречески. Белое вино разбавить водой, добавить лимонный сок, растительное масло, соль, перец и лавровый лист. Все кипятить на тихом огне 5 мин.

Свежие шампиньоны очистить, промыть, разрезать на четвертушки, положить в кипящую смесь вина и воды и еще раз прокипятить в течение 5—6 мин.

- *На 600 г шампиньонов — 200 г белого вина, 200 г воды, 100 г растительного масла, 1/2 лимона, 6 зерен перца, лавровый лист, соль по вкусу.*

Салат **из шампиньонов.** Шампиньоны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать, сварить вкрутую яйца, очистить, остудить, нарезать и смешать с грибами. Смесь заправить уксусом и растительным маслом, посолить, поперчить, перемешать и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

- *На 150 г грибов — 3 яйца, 45 г масла, уксус, соль, перец и зелень по вкусу.*

Салат из шампиньонов с огурцами. Отваренные шампиньоны, крутые яйца и свежие огурцы нарезать, перемешать и залить майонезом, смешанным с сахаром. Перед подачей на стол посыпать зеленью укропа.

- *На 800 г шампиньонов—6 яиц, 3 небольших свежих огурца, 200 г майонеза, 1 чайная ложка сахарного песка, соль, перец, укроп по вкусу.*

Салат из грибов **с картофелем и соусом.** Свежие грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обсушить, нарезать крупными ломтиками. Отваренный в мундире картофель очистить, нарезать кубиками. Сварить вкрутую яйцо, белок нашинковать соломкой, желток оставить для соуса. Огурцы очистить от кожуры и нарезать кубиками. Все подготовленные продукты смешать и залить соусом. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью лука.

Приготовление соуса. Яичный желток растереть с солью, сахаром и готовой горчицей, постепенно добавляя небольшими порциями растительное масло, растирать до тех пор, пока масса станет однородной. Затем влить уксус или лимонный сок по вкусу, добавить сметану и снова тщательно размешать.

- *На 500 г свежих грибов — 500 г картофеля, 2 свежих огурца*, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахарного песка, 100 г растительного масла, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка горчицы, соль, уксус, зелень по вкусу.*

Салат из свежих грибов с картофелем и сельдереем. Очистить картофель и корешок сельдерея. Отварить их в подсоленной воде. Отдельно отварить в подсоленной воде грибы, остудить их и нарезать ломтиками. Подготовленные продукты смешать и заправить майонезом, посолить по вкусу.

- *На 120 г грибов — 180 г картофеля, 30 г сельдерея, 30 г майонеза.*

Грибы с сельдереем. Свежие грибы промыть, нарезать ломтиками. Корешок сельдерея средней величины очистить и нарезать. Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить в жире, добавить к нему сельдерей и грибы, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол грибы посыпать зеленью укропа.

- *На 300 г грибов — 4—5 столовых ложек жира, 1 корешок сельдерея, 1 головка лука, 2—3 столовые ложки зелени укропа, соль по вкусу.*

Салат «Минский». Шампиньоны очистить от загрязнений, промыть, нарезать ломтиками, добавить отварной картофель, нарезанный кубиками, и нашинкованную квашеную капусту. Смесь посолить по вкусу, заправить уксусом, растительным маслом, посыпать песком и тщательно перемешать.

- *На 60 г шампиньонов — 140 г картофеля, 25 г репчатого лука, 40 г квашеной капусты, 10 г растительного масла, песок, уксус по вкусу.*

Грибная смесь **в сметане** (венгерское блюдо). Свежие грибы разных видов (подберезовики, шампиньоны, лисички) промыть, нарезать тонкими ломтиками. Слегка поджарить в масле репчатый лук, добавить к нему подготовленные грибы, залить сметаной, посолить, приправить красным перцем, мелко нарезанной петрушкой и тушить на слабом огне. Когда сок достаточно уварится, заправить грибы мукой и снова довести до кипения. Подавать с яичницей-глазуньей и гренками.

- *На 1 кг грибов — 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 350 г сметаны, соль, перец, петрушка по вкусу.*

Салат грибной с зеленым горошком. Соленые или маринованные грибы нарезать, добавить к ним нашинкованный репчатый или зеленый лук, зеленый горошек. Все перемешать и заправить майонезом.

* Здесь и далее приведены следующие расчетные нормы продуктов: 1 свежий огурец имеет массу примерно 75 г, 1 луковица — 50, 1 картофелина — 100, 1 помидор — 50, 1 морковь — 70, в 1 стакане сметаны — 250, в 1 стакане молока — 240 г.

- *На 500 г грибов — 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, 100 г зеленого горошка, майонез, соль по вкусу.*

Грибы с чесноком. Подготовленные свежие грибы нарезать дольками, заправить чесноком, посолить и обжарить на сливочном или растительном масле до румяной корочки. Подавать с зеленым салатом.

- *На 200 г грибов — 50 г масла, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.*

Грибы в соусе **из хрена.** Молодые грибочки (белые, маслята) отварить в подсоленной воде, откинуть на решето или дуршлаг.

Яичные желтки растереть со сметаной, добавить натертый хрен, сахар и лимонную кислоту. Этим соусом залить вареные грибы.

- *На 500 г грибов — 5 яичных желтков, 125 г сметаны, 6 столовых ложек хрена, кусочек сахара, соль и лимонная кислота по вкусу.*

Салат из трутовика серно-желтого. Свежие молодые грибы нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде около 1 ч. Затем грибы процедить, охладить, положить в салатник, залить сметаной или майонезом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком и заправить уксусом.

- *На 200 г грибов — 3—4 столовые ложки сметаны или майонеза, 30 г лука, уксус и соль по вкусу.*

Салат из печеных грибов. Подготовленные грибы (трутовики пестрые, подосиновики, моховики и др.) положить в посуду шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелки, полить выделившимся грибным соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

- *На 500 г грибов — 50 г растительного масла,* 1j *лимона, соль, зелень, перец по вкусу.*

Салат из свежемаринованных шампиньонов. Сварить маринад из белого вина, растительного масла и уксуса. Добавить соль, 1 лавровый лист, 10—12 горошин душистого перца. В кипящую жидкость опустить свежие мелкие шляпки шампиньонов и варить их 35—40 мин. Затем снять с огня и оставить в маринаде на 3—4 дня в прохладном месте. Подавать на стол в холодном виде.

- *На 370 г шампиньонов — 200 г вина, 100 г масла, 10 г уксуса, специи.*

Салат из грибов с соусом. Свежие грибы перебрать, очистить, промыть в дуршлаге и дать стечь воде. Нарезав ломтиками (шампиньоны сбрызнуть уксусом, чтобы не потемнели), опустить в подсоленный кипяток и сварить. Потом грибы вынуть из воды, остудить, выложить в миску, посыпать солью и молотым перцем, сбрызнуть лимонным соком и растительным маслом, перемешать. Выложить в салатник, полить соусом и украсить зелеными листьями салата.

Соус приготовить так: готовый майонез перемешать с 3 столовыми ложками готовой горчицы, добавить 1 столовую ложку мелко нарезанного зеленого лука, положить по вкусу сахар и соль.

- *На 100 г грибов — 1 столовая ложка растительного масла и 2 столовые ложки соуса.*

Салат из соленых грибов. Молодые, крепкие соленые грибы (грузди, волнушки, подгрузди, серушки и др.) нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать нарезанным зеленым или репчатым луком с укропом.

- *На 100 г грибов —* 1 *головка репчатого лука или 2 столовые ложки мелко нарезанного зеле-*

ного, 2—3 столовые ложки сметаны или растительного масла.

Салат из соленых грибов с огурцами и картофелем. Грибы промыть, процедить и нарезать ломтиками. Свежие или соленые огурцы, отваренный и очищенный от кожуры картофель нарезать брусочками. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом, добавить сахар, посолить и перемешать. Салат выложить на тарелку, посыпать нарезанным зеленым луком и украсить листьями зеленого салата.

- *На 150 г грибов — 75 г огурцов, 120 г картофеля, 20 г масла, 10 г сахара.*

Салат из маринованных грибов с яйцом. Маринованные грибы крупно нарезать, добавить нарезанные крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все перемешать, выложить горкой в салатник, залить сметаной и украсить луком и ломтиком крутого яйца.

- *На 170 г грибов — 70 г лука, 75 г сметаны, 1 яйцо, соль и зеленый горошек.*

Салат из соленых грибов и квашеной капусты. Грибы промыть, процедить, нарезать ломтиками, смешать с отжатой квашеной капустой и нарезанным репчатым или зеленым луком. Смесь заправить маслом, сахаром, добавить соль и перемешать. Салат выложить в салатник, посыпать черным перцем и украсить зеленью петрушки.

- *На 180 г грибов — 150 г капусты, 30 г лука, 25 г растительного масла, 6 г сахара.*

Салат из соленых грибов и овощей. Хорошо промытые грибы и соленые огурцы нарезать ломтиками. В подсоленной воде отварить в кожуре картофель и морковь. Свеклу отварить без соли. Овощи охладить, очистить и нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами. Свежую белокочанную капусту мелко нарубить. Подготовленные продукты заправить растительным маслом, сахаром, посолить и все вместе хорошо перемешать.

Салат выложить в салатник, украсить зеленью (предварительно посыпав черным перцем).

- *На 100 г грибов — 35 г огурцов, 30 г лука, 75 г картофеля, 35 г свеклы, 30 г моркови, 45 г капусты, 25 г масла, 6 г сахара.*

Соленые грибы со сметаной. Нарезать на кусочки маринованные или соленые грибы, добавить к ним сметану, мелко нарезанный зеленый лук и все хорошо перемешать.

- *На 230 г грибов — 35 г лука, 100 г сметаны.*

Грибной салат **со свеклой.** Сушеные грибы (белые, каштановики и др.) промыть, замочить на 2—3 ч, а затем отварить до готовности. Нарезать их соломкой, смешать с вареной свеклой, нашинкованным репчатым луком, посолить и заправить салатной заправкой.

- *На 50 г сушеных грибов — 200 г свеклы, 1 луковица, 75 г салатной заправки. Для заправки: 2 столовые ложки уксуса, 4—5 столовых ложек растительного масла, 0,5 чайной ложки сахарной пудры, соль, перец по вкусу.*

Бутерброды с запеченными шампиньонами. Шляпки свежих шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко порубить и хорошо растереть со сливочным маслом. Готовую массу намазать на ломтики хлеба.

- *На 135 г шампиньонов — 10—15 г сливочного масла, 100 г хлеба.*

Гренки с тушеными грибами и яйцом. Свежие грибы отварить в подсоленной воде (4 мин), процедить, мелко нарезать и тушить со сливочным маслом до готовности. На слегка смазанной жиром сковородке поджарить с обеих сторон ломтики хлеба, остудить и на каждый положить ровным слоем остывшие грибы. Сверху положить половинки сваренного вкрутую яйца и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

- *На 150 г грибов — 15 г масла, 100 г хлеба, 2 яйца.*

Гренки с жареными грибами. Грибы мелко нарезать, обжарить в масле, добавить к ним слегка поджаренный лук, перец, посыпать мукой, положить сметану, прокипятить и хорошо перемешать.

Ломтики белого хлеба обжарить с обеих сторон, разложить на них фарш из грибов, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку, чтобы они хорошо пропеклись и подрумянились.

Для фарша: на 1 кг свежих грибов — 200 г репчатого лука, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу. Для гренок: 450—500 г белого хлеба.

Икра из соленых или маринованных грибов. Соленые или маринованные белые грибы, подберезовики, подосиновики или другие мелко нарубить, добавить нашинкованный репчатый лук, поджаренный на растительном масле. Смесь посолить по вкусу, посыпать перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу и украсить кружочками репчатого лука или мелко нарезанным зеленым луком.

- *На 170 г грибов — 100 г лука, 50 г масла.*

Икра из свежих грибов. Грибы очистить, промыть, нарезать кусками и варить около 1 ч. Затем их охладить, процедить и пропустить через мясорубку. Добавить лук, поджаренный на растительном масле, и хорошо перемешать.

- *На 200—300 г грибов — 1—2 головки лука, 3—4 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.*

Форшмак из соленых грибов и сельди. Очистить сельдь, удалить голову, хвост, позвоночную и реберные кости, промыть. Для придания сочности и удаления излишней соли сельдь можно замочить в молоке. Филе, половину грибов и лук пропустить через мясорубку. Остальные грибы порубить, соединить с подготовленной массой, заправить маслом и перемешать.

Форшмак выложить на тарелку и украсить мелко нарезанным зеленым луком.

- *На 250 г грибов — 60 г сельди, 50 г лука, 30 г растительного масла.*

Винегрет с грибами. Вареный картофель, свеклу и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Квашеную капусту отжать, а слишком кислую промыть. В овощи добавить растительное масло, нарезанный лук, соль, перец, горчицу и перемешать. Винегрет можно также заправить майонезом с добавлением соуса «Южный» или салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, листья салата, а квашеную капусту заменить маринованной. В приготовленный винегрет добавить ('14 часть от объема) нашинкованные соленые или маринованные грибы.

Для приготовления салатной заправки взять 200 г 3%-ного раствора столового уксуса, растворить в нем 15 г соли, 15 г сахара, добавить 200 г растительного масла, немного молотого перца. Заправку хранить в бутылке в прохладном месте. Перед употреблением взбалтывать.

- *На 80 г грибов — 30 г моркови, 80 г картофеля, 50 г свеклы, 120 г капусты, 60 г огурцов, 50 г лука, 30 г майонеза.*

Помидоры, фаршированные грибами. У крепких некрупных помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить (4 мин), процедить, мелко изрубить, посолить и тушить с растительным маслом до готовности. Затем добавить в грибы мелко нарубленное крутое яйцо, измельченную зелень. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковороду, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, побрызгать растительным маслом и запечь в духовке. Подать охлажденными, посыпав нарезанной зеленью.

• *На 100 г грибов — 240 г томата, 30 г масла, 1 яйцо, 15 г сухарей.*

Заливное из боровиков. Белые грибы (подосиновики, дубовики) отварить в 1 л соленой воды, вынуть из бульона, мелко порубить. В 0,5 стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение 1 ч и, выложив в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, не доводя до кипения. Залить этим бульоном грибы и поставить в холодильник.

Приготовить соус: растереть до повеления **яичный** желток, горчицу, растительное масло, соль, сахар и пищевой уксус по вкусу. К заливному подать горячий молодой картофель, зеленые огурцы и красные помидоры.

• *На 350 г свежих грибов — 50 г растительного масла, 2 столовые ложки желатина, 1 столовая ложка горчицы, 1 желток, соль, сахар, уксус.*

Грибная паста с сыром и зеленью укропа. Свежие грибы промыть, отварить в небольшом количестве воды, вынуть из отвара, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, смешать с тертым сыром, грибным пюре и измельченной зеленью укропа. В смесь добавить немного грибного отвара. Пасту посолить и тщательно перемешать.

• *На 100 г свежих грибов — по 100 г пастеризованного творога и сыра, 4 столовые ложки грибного отвара, 1 столовая ложка зелени укропа, соль по вкусу.*

Грибная паста с брынзой и зеленью петрушки. Свежие грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить, смешать с размятой брынзой и мелко нарезанной зеленью петрушки. Смесь разбавить грибным отваром и тщательно перемешать.

• *На 150 г свежих грибов — 100 г брынзы, 4 столовые ложки грибного отвара, 1 столовая ложка зелени петрушки.*

Грибная паста с морковью. Свежие грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить, смешать с тертыми сыром, морковью и измельченными солеными огурцами. Смесь растереть со сливочным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Для приготовления грибной пасты можно использовать белые грибы, подосиновики, подберезовики, трутовик пестрый, трутовик разветвленный, печоночницу обыкновенную, маслята и др.

• *На 100 г свежих грибов — 50 г сливочного масла, 75 моркови, 100 г сыра, 75 г соленых огурцов, соль и перец по вкусу.*

Грибная паста с орехами. Грибы отварить, пропустить через мясорубку и обжарить. Творог протереть через сито, сыр измельчить на терке. Грибы, сыр и творог перемешать, добавить грибной отвар, зелень петрушки и дробленые ядра грецких орехов, посолить и поперчить.

• *На 100 г свежих грибов — 100 г тертого сыра, 50 г творога, 1 столовая ложка дроб-*

леных орехов, 4 столовые ложки грибного отвара, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Бульон из сушеных грибов. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 4—5 ч. Затем положить их на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Воду, где замачивались грибы, осторожно, не взбалтывая, процедить и отварить в ней (без соли) грибы в течение 1,5—2 ч до готовности. Потом грибы вынуть из бульона, мелко нашинковать и использовать для заправки супов. Бульон процедить и использовать как основу для приготовления первых грибных блюд и соусов.

Прозрачный грибной бульон можно подавать отдельным блюдом или заправив его отварным рисом, лапшой, ушками, пельменями, грибами, с яйцом, гренками и др.

- *На 100 г сушеных грибов — 0,6—0,7 л воды. Бульон можно приготовить и из свежих грибов.*

Бульон грибной с луком. Отваренные для бульона грибы нарезать в виде лапши и спассеровать с тонко нарезанным репчатым луком. В бульон положить сливочное масло и прогреть его, не доводя до кипения. При подаче на стол в тарелки положить спассерованные грибы и лук, залить бульоном и посыпать мелко рубленной зеленью.

- *На 15—20 сушеных белых грибов — 2—3 головки репчатого лука, 1—2 столовые ложки сливочного масла, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Бульон грибной с домашней лапшой. Приготовить грибной бульон, процедить его, заправить сливочным маслом, посолить и поставить на огонь для прогревания. Грибы нарезать соломкой.

Приготовить домашнюю лапшу. Для этого пшеничную муку просеять, положить в нее сырое яйцо, немного воды и замесить. Тесто очень тонко раскатать, подсушить, нарезать соломкой. Лапшу отварить и, соединив с грибами, перемешать. При подаче на стол положить в тарелки лапшу с грибами, залить горячим грибным бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

- *На 15—20 сушеных белых грибов — 1—2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль, зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Бульон грибной с фрикадельками. Отварить грибы и мелко изрубить. Бульон процедить, заправить сливочным маслом, добавить в него репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, и прогреть на огне.

В отваренные и изрубленные грибы добавить репчатый лук, слегка поджаренный на сливочном масле, намоченный в молоке белый хлеб. Все пропустить через мясорубку. Муку прогреть со сливочным маслом, развести горячим молоком до густоты сметаны. Положить соус в грибную массу, посолить, добавить 2 сырых яйца и все хорошо перемешать. Из полученной массы сделать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду. Как только фрикадельки всплывут, переложить их в тарелки, залить грибным бульоном, посыпать мелко рубленной зеленью укропа и петрушки.

- *На 15—20 сушеных белых грибов — 5—6 головок репчатого лука, 3—4 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки муки, 'Д стакана молока, 40—50 г белого хлеба, соль, перец, зелень по вкусу.*

Суп из свежих грибов. Очищенные и промытые свежие грибы нарезать ломтиками, положить в кипящую воду и варить **10—15** мин.

Затем добавить слегка поджаренный лук, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. В конце варки заправить суп зеленью лука и укропа, положить сливочное масло и сметану.

- *На 340 г грибов — 35 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 20 г сметаны, соль, специи по вкусу.*

Суп из **свежих грибов.** Грибы промыть, нарезать ломтиками и тушить 30—40 мин в сливочном масле с мелко рубленной зеленью петрушки. Добавить соль и перец по вкусу.

Отдельно смешать 0,5 столовой ложки муки и 0,5 столовой ложки сливочного масла. Смесь поджарить и развести водой (3 л), положить грибы и варить 10—15 мин.

Перед подачей на стол суп заправить крутым растертым яичным желтком.

- *На 500 г свежих грибов — 1 столовая ложка сливочного масла, 5 г муки, 1 яичный желток, зелень петрушки и соль по вкусу.*

Суп из **свежих грибов с рисом.** Свежие грибы промыть, нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, залить водой и лимонным соком и варить 20 мин. Затем добавить рис и варить еще 20 мин. Суп заправить кислым молоком и яйцом, положить в него сливочное масло.

Перед подачей на стол в тарелки можно положить зелень петрушки, черный перец.

- *На 100 г грибов — 0,5 лимона, 1 столовая ложка кислого молока, 3 столовые ложки масла, 2 столовые ложки риса, 2 яйца, зелень петрушки и черный перец по вкусу.*

Примечание. Вместо риса в суп можно положить вермишель или манную крупу. Свежие грибы можно заменить сушеными (40 г).

Суп из **свежих трубчатых грибов** (белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, моховиков). Грибы перебрать, отрезать загрубевшие части, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить репчатый лук, залить водой и варить около 1 ч. Затем заправить сливочным или топленым маслом.

Перед подачей на стол в тарелки положить сметану, зелень петрушки и укропа.

- *На 300—400 г свежих грибов — 1 столовая ложка сливочного или топленого масла, 2 столовые ложки сметаны, головка репчатого лука, зелень петрушки, укропа, соль по вкусу.*

Суп из белых **грибов с картофелем.** Грибы промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30—40 мин. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, варить его до готовности, посолить и заправить поджаренным луком.

Перед подачей на стол в тарелку положить сметану, зелень укропа и петрушки.

- *На 200—300 г грибов — 2—3 штуки картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны или 0,5 стакана молока, зелень петрушки, укропа и соль по вкусу.*

Суп грибной с помидорами. Трубчатые или пластинчатые грибы промыть, ошпарить кипятком, обсушить в решете или дуршлаге, нарезать соломкой, положить в кастрюлю и варить. Маринованные или соленые грибы (рыжики, волнушки, грузди), очищенные соленые огурцы, корешок петрушки и репчатый лук нашинковать и пассеровать 10—15 мин. Добавить к ним помидоры, нарезанные дольками. Когда коренья петрушки и лук будут готовы, смесь грибов и овощей добавить в грибной бульон, положить специи и еще раз прокипятить.

Суп заправить сметаной и зеленью петрушки.

- *На 100 г свежих грибов — 20 г соленых или маринованных грибов, 50 г соленых огурцов, 10 г петрушки, 35 г репчатого лука, 30 г помидоров, 15 г сливочного масла, 30 г сметаны, соль, специи и зелень по вкусу.*

Суп **грибной** с капустой. Размоченные и промытые сушеные грибы отварить, вынуть их из бульона и мелко нарезать. Отдельно порубить квашеную капусту и тушить с томатным пюре. Лук спассеровать на жире, добавить к нему сметану и муку. В грибной бульон положить нарезанные грибы и овощи, тушеную капусту, добавить мучную пассеровку с луком и сметаной, заправить суп специями и прокипятить. При подаче на стол посыпать зеленью укропа или петрушки.

- *На 20 г сушеных грибов — 400 г квашеной капусты, 50 г моркови, 15 г петрушки, 40 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, 10 г пшеничной муки,. 20 г жира, 30 г сметаны, соль, зелень по вкусу.*

Суп из свежего трутовика пестрого. Грибы перебрать, вырезать загрубевшие части и ножки, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой и кипятить 30 мин. Затем добавить поджаренный лук, крупу или лапшу, заправить маслом и варить до готовности.

- *На 200 г трутовиков — 75 г крупы или лапши, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка масла, укроп, зелень петрушки, соль по вкусу.*

Примечание. По такому рецепту можно приготовить суп из вешенок обыкновенной и рожковидной.

Суп из трутовика пестрого с **клецками.** Грибы промыть, нарезать крупными кусочками и варить в подсоленной воде 30 мин. Затем их вынуть, пропустить через мясорубку, положить в бульон (в котором они варились) и поставить на огонь, добавив поджаренный лук и масло. Как только бульон закипит, опустить клецки, приготовленные обычным способом. Когда клецки всплывут, суп надо кипятить еще 10—15 мин.

В тарелки с супом положить зелень.

- *На 200—300 г трутовика пестрого — 0,5 стакана муки, 1 столовая ложка сливочного или растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.*

Суп **из сморчков.** Поджарить в кастрюле с маслом мелко нарезанный лук. Когда он будет готов, добавить к нему промытые и отваренные сморчки и слегка поджарить, чтобы удалить из них воду. Потом сморчки посыпать мукой, залить мясным бульоном и вином и кипятить в течение 30 мин. Затем суп процедить через сито.

Отдельно растереть крутые яичные желтки со сливками и сливочным маслом. Эту смесь растереть с вареными сморчками, смешать с процеженным супом, прибавить лимонный сок и мускатный орех, вскипятить и подать на стол.

- *На 500 г сморчков — 100 г масла, 2 головки лука, 2 столовые ложки муки, 0,5 стакана виноградного вина, 3 л мясного бульона, 2 столовые ложки сливок, 5 яичных желтков, лимонный сок, мускатный орех и соль по вкусу.*

Суп из сморчков с рисом (узбекское блюдо). Сморчки или сморчковые шапочки очистить, промыть и залить холодной водой. Несколько раз, через каждые 15 мин, менять воду, при этом промывая грибы. Отмоченные грибы разрезать на мелкие кусочки, опустить в подсоленную кипящую воду и варить. Когда они сварятся, в

бульон положить отваренный рис, сливочное масло, растертые яйца и мелко нарезанный укроп.

- *На 500 г сморчков — 300 г риса, 100 г сливочного масла, 2 яйца, пучок укропа, соль по вкусу.*

Суп из лисичек. Нарезать и истолочь шпик и тушить в нем мелко нарезанный лук до тех пор, пока он не станет полумягким. Лисички промыть, смешать с луком и тушить 45 мин. Затем грибы залить 3 л кипятка, посолить и кипятить 30 мин. Чайную ложку муки растереть со сметаной и заправить суп.

При подаче на стол суп можно поперчить.

- *На 500 г лисичек — 100 г шпика, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка сметаны. Соль и перец по вкусу.*

Суп-пюре из грибов. Очищенные и промытые грибы (белые, сморчки, шампиньоны) пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, влить туда же столовую ложку масла, положить разрезанную вдоль на 2 половинки морковь, очищенную целую луковицу, закрыть крышкой и тушить 40—45 мин. Потом влить стакан воды и прокипятить. Отдельно в суповой кастрюле слегка поджарить 2 столовые ложки муки с 2 столовыми ложками масла, затем развести все 4 стаканами молока, стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, положить тушеные грибы (морковь и луковицу убрать) и варить 15—20 мин. Затем суп посолить, заправить маслом и 2 яичными желтками и добавить стакан сливок.

- *На 600 г свежих грибов — 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 2 яичных желтка, 4 стакана молока, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан сливок, соль по вкусу.* Примечание. Сморчки предварительно отварить 10—15 мин, отвар слить.

Суп из свежих опят. Грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю и варить 30—40 мин. Затем всыпать гречневую крупу, добавить репчатый лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

- *На 200—300 г опят (летних, осенних, зимних) — 3—4 столовые ложки гречневой крупы, 1 головка репчатого лука, 0,5 стакана молока или 2 столовые ложки сметаны, зелень и соль по вкусу.*

Суп-лапша домашняя со свежими грибами. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята, шампиньоны) нарезать соломкой и слегка тушить в небольшом количестве воды и жира.

В кипящую воду всыпать лапшу, кипятить 10—15 мин. Затем положить слегка поджаренные овощи (морковь, петрушку, репчатый лук), нарезанные соломкой, тушеные грибы с отваром, перец горошком, лавровый лист, соль и варить до готовности.

При подаче на стол лапшу посыпать мелко нарезанной зеленью.

- *На 400 г свежих грибов — 80 г моркови, 2 головки репчатого лука, 40 г петрушки, 150 г муки, 1 яйцо, 60 г жира, соль, специи и зелень по вкусу.*

Суп из кабачков с грибами. Петрушку, морковь, лук репчатый нашинковать соломкой и слегка поджарить в небольшом количестве жира, перед окончанием жарения добавить зеленый лук.

Промытые грибы (белые, подберезовики) нарезать мелкими кусочками, положить в кипящую воду и варить 20—30 мин. В бульон добавить кабачки, картофель, нарезанные ломтиками, поджаренные овощи и варить еще 10—15 мин.

Перед концом варки положить

специи, соль. При подаче на стол суп заправить зеленью.

- *На 250 г грибов — 5—6 клубней картофеля, 300—400 г кабачков, 2 моркови, по корешку петрушки и сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, 1 помидор, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка сметаны, зелень по вкусу.*

Грибной суп с гренками. Свежие грибы промыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и кипятить 30 мин. Затем развести в теплой воде слегка подсушенную муку, влить в суп и варить еще 10 мин. Суп заправить сливочным маслом и перед подачей на стол положить в него мелко нарубленную зелень петрушки и молотый перец. Отдельно подать гренки.

- *На 250 г свежих грибов — 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, зелень, молотый перец и соль по вкусу.*

Суп с маринованными грибами. В кастрюлю с кипящей водой засыпать пшено, добавить лук и варить до полуготовности крупы. Потом положить картофель, нарезанный кусочками, и варить до готовности. Перед концом варки добавить маринованные грибы, нарезанные соломкой. Суп заправить маслом, посолить и кипятить 5—10 мин.

- *На 400 г маринованных грибов — 400 г картофеля, 60 г крупы, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.*

Суп **молочный с грибами.** Свежие грибы промыть, положить в кастрюлю и отварить до полуготовности. Затем вынуть их шумовкой из бульона, нарезать кубиками, смешать с нашинкованным репчатым луком, добавить сливочное масло, немного грибного бульона и тушить до готовности. В процеженный грибной бульон налить молока и вскипятить. В кипящую жидкость положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За 10 мин до готовности положить тушеные грибы с луком, посолить по вкусу. Затем взбить яйцо с молоком, влить его в суп и дать закипеть.

- *На 150 г свежих грибов (белых) — 0,5 л молока, 600 г картофеля, 2—3 головки лука, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.* Примечание. Вместо свежих грибов можно взять сушеные (50 г).

Суп из сушеных грибов. Сушеные грибы перебрать, промыть, залить холодной водой на 2—3 ч. Слегка поджарить на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить их кипятком, положить грибы и варить до готовности. Затем в суп положить рис, вермишель или нарезанные соломкой овощи.

Суп заправить кислым молоком и яйцами. Перед подачей на стол поперчить и посыпать зеленью петрушки.

- *На 150 г сушеных грибов — 1—2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка лука, 2 помидора, 2—2,5 столовые ложки вермишели, J стакан кислого молока, 2 яйца, черный перец, петрушка и соль по вкусу.*

Суп картофельный с сушеными грибами. Сушеные грибы вымыть и положить на 2—3 ч в холодную подсоленную воду. Затем нарезать их соломкой, сложить в кастрюлю, залить водой, в которой замачивались грибы, и поставить на огонь. Как только грибы станут мягкими, положить картофель, нарезанный кубиками, и варить. За несколько минут до готовности положить специи, заправить суп луком, поджаренным на жире, соусом, приготовленным из муки и жира. При подаче на стол суп посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

- *На 100 г сушеных грибов — 600 г картофеля, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки, укропа, соль и специи по вкусу.*

Суп картофельный с сушеными грибами **и черносливом.** Сушеные грибы вымыть и отварить, затем вынуть и нашинковать. В процеженный грибной бульон положить подготовленные грибы, мелко нарезанный репчатый лук, слегка поджаренный на растительном масле, немного пшеничной муки (тоже слегка поджаренной) и довести до кипения. Затем добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, ломтик лимона и варить до готовности.

- *На 100 г сушеных грибов — 600 г картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 3—4 столовые ложки растительного масла, чернослив, изюм, ломтик лимона, соль по вкусу.*

Грибница с пшеном. Свежие грибы промыть, мелко нарезать, положить в кипящую воду вместе с промытым пшеном и варить на медленном огне. За 10 мин до окончания варки добавить репчатый лук, поджаренный на масле, соль. Перед подачей на стол грибницу заправить сметаной и зеленью укропа.

- *На 80 г свежих грибов — 40 г пшена, 20 г лука, 10 г сливочного масла, 60 г сметаны, соль, зелень по вкусу.*

Суп грибной с **пшеном.** Замочить в воде сушеные грибы на 3—4 ч, потом их нашинковать. Воду, где были замочены грибы, процедить, положить приготовленные грибы и поставить на огонь. Перебрать и вымыть пшено, всыпать его в кипящий бульон и варить до полуготовности. Затем добавить нарезанный картофель, поджаренные морковь с луком, корешок петрушки и варить до готовности овощей. Посолить и заправить маслом. При подаче на стол суп забелить молоком или сметаной, посыпать зеленью петрушки и укропа.

- *На 100 г сухих грибов — 140 г пшена, 400 г картофеля, 2 морковки, 2 головки репчатого лука, 2 корешка петрушки, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны или 1 стакан молока, зелень укропа, петрушки и соль по вкусу.*

Грибной суп с **овощами.** Свежие грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать. Петрушку, часть моркови, лук-порей нарезать брусочками и потушить с грибами. Брюкву, капусту, картофель, морковь нарезать кусочками, опустить в кипящий грибной бульон и варить до полуготовности. Затем добавить тушеные грибы с овощами, нарезанное яблоко или помидор, посолить и варить до готовности. При подаче на стол в тарелку добавить сметану, вареное яйцо, нарезанное ломтиками, а сверху посыпать зеленью.

- *На 200 г свежих или 25—30 г сушеных грибов — 1 головка лука-порея, 1 столовая ложка жира или маргарина, 1 корень петрушки, 1 морковь, ломтик брюквы, немного свежей капусты, 3—4 картофелины, 1 яблоко или помидор, 1 крутое яйцо, 1—2 столовые ложки сметаны, соль, зелень укропа, петрушки.*

Суп картофельный с **грибами** (чехословацкий рецепт). Корнеплоды моркови, сельдерея и репчатый лук нарезать соломкой и спассеровать. Сушеные грибы намочить, слегка отварить, нарезать соломкой. Картофель, нарезанный соломкой, опустить в кипящий грибной отвар и варить до полуготовности. Муку спассеровать, положить в нее тмин, грибы, спассерованные коренья с луком и тушить 5—8 мин, затем все положить в суп и варить до полной готовности.

В готовый суп добавить растертый с солью чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки.

- *На 15 г сушеных грибов — 50 г моркови, 60 г сельдерея, 410 г картофеля, 25 г лука, 10 г муки, 0,4 г тмина, долька чеснока, соль по вкусу.*

Суп картофельный с солеными рыжиками. Соленые рыжики отварить, воду слить, грибы мелко нарезать и сложить в кастрюлю. Добавить лавровый лист, пассерованный лук, мелко нарезанный картофель. Все залить кипящим молоком, положить масло и варить до готовности. Суп посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

- *На 200 г соленых рыжиков — 6 стаканов молока, 250 г картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка масла, 1 лавровый лист, соль, зелень по вкусу.*

Уральская похлебка. Картофель и морковь нарезать кубиками. Свежие или сушеные грибы отварить, нарезать и снова положить в бульон. Репчатый лук поджарить на масле. Все овощи положить в кипящий бульон, добавить куски свежей рыбы и варить до готовности.

При подаче на стол похлебку посыпать зеленью укропа.

- *На 200 г свежих (20 г сушеных) грибов — 100 г картофеля, 20 г моркови, 20 г лука, 10 г сливочного масла, 60 г свежей рыбы.*

Суп грибной с клецками. Коренья моркови, петрушки, сельдерея очистить, промыть, нарезать брусочками, спассеровать на масле. Грибы (белые, вязовики, опята осенние и зимние, рыжики) обдать крутым кипятком, мелко нарезать, залить водой и варить вместе с пассерованными овощами. Перед окончанием варки ввести приготовленные клецки. Готовый суп посыпать зеленью и заправить сметаной.

Приготовление клецек. В кастрюлю с молоком или бульоном положить масло, соль и поставить на огонь. Как только молоко закипит, всыпать в него пшеничную муку, хорошо взбить тесто и, тщательно размешивая, влить сырое яйцо. Отделяя чайной ложечкой кусочки теста, опускать клецки в суп.

- *На 200 г грибов — по 40 г моркови и петрушки, 20 г сельдерея, 40 г сливочного масла, 20 сметаны, 1 яйцо, 80 г муки, соль, зелень по вкусу.*

Суп-пюре из креветок с грибами (французское блюдо). Креветки очистить от панцирей, мясо промыть, нарезать, положить в кастрюлю. Добавить к нему мелко нарезанные грибы, сливочное масло и обжарить в течение 5 мин. Затем влить куриный бульон, сухое белое вино, положить веточки сельдерея, красный перец и мускатный орех. Варить все на слабом огне 20 мин. Потом суп процедить, вынуть сельдерей, а мясо креветок и грибы протереть через сито. Массу положить в суп, добавить сливки и посолить. Перед подачей на стол подогреть и в каждую тарелку положить ложку взбитых сливок.

- *На 1 кг креветок — 100 г грибов (белых или шампиньонов), 2 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан белого вина, 1 веточку сельдерея, 1 стакан взбитых сливок, соль, красный перец, мускатный орех по вкусу.*

Щи из свежей капусты со свежими грибами. Нашинкованную свежую капусту варить 30—40 мин. За 20 мин до конца варки добавить нашинкованные свежие грибы, перец, лавровый лист, соль. Готовые щи заправить поджаренной мукой (4 столовые ложки муки поджарить с 2 столовыми ложками масла). Можно добавить картофель (200 г). Его кладут через 10—15 мин после того, как щи закипят.

- *На 240 г свежих грибов — 250 г свежей капусты, лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Щи из свежей капусты с сушеными грибами. Сушеные грибы вымыть и положить в воду на 3—4 ч, затем грибы вынуть и нашинковать. Воду, в которой они замачивались, процедить, налить в кастрюлю, положить в нее подготовленные грибы и варить 15—20 мин. Затем добавить картофель, слегка поджаренные коренья петрушки, сельдерея, моркови и варить до готовности. Щи заправить луком, поджаренным с мукой. Перед подачей на стол в тарелки положить сметану.

- *На 100 г сушеных грибов — 100 г капусты, 200 г картофеля, по 1 корешку петрушки, сельдерея, моркови, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 головки репчатого лука, сметана и соль по вкусу.*

Щи ленивые с грибами. Сушеные белые грибы промыть, замочить в воде и сварить до готовности. Отвар перелить в кастрюлю, довести до кипения, а грибы нарезать. В кипящий грибной отвар положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и лук, вскипятить, добавить нашинкованную капусту и картофель и кипятить 10—15 мин.

Потом положить отваренные грибы, поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры, посолить, поперчить, положить лавровый лист, зелень укропа, петрушки и дать покипеть 10—15 мин.

Перед подачей на стол в тарелку добавить сметану и посыпать зеленью петрушки и укропа.

- *На 100 г сушеных грибов — 250 г свежей капусты, 300 г картофеля, 1 головка лука, по корешку петрушки и моркови, 1 столовая ложка томата-пюре или 4 свежих помидора, по 2 столовые ложки сливочного масла и сметаны, соль, перец, зелень по вкусу.*

Щи из квашеной капусты с грибами. Сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нашинковать. Квашеную капусту промыть в холодной воде, добавить томат-пюре, жиры, бульон и тушить до готовности. Потом положить слегка поджаренные коренья моркови, петрушки, репчатый лук и потушить еще немного. Грибной бульон вскипятить, опустить в него тушеную капусту с кореньями и довести до кипения.

Перед подачей на стол положить в щи нашинкованные вареные грибы, заправить сметаной и посыпать зеленью.

- *На 40 г сушеных грибов — 400 г квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки томата-пюре, по 2 столовые ложки маргарина и сметаны.*

Щи с грибами на мясном бульоне. Сварить бульон из костей и процедить. Квашеную капусту промыть, отжать, положить в кастрюлю, добавить немного мясного бульона, жир, томат-пюре, закрыть крышкой и тушить около 1 ч. В костный бульон добавить грибной бульон и довести до кипения. Положить в него морковь, репчатый лук, нарезанные грибы, тушеную капусту, перец горошком, лавровый лист, муку, поджаренную и разведенную бульоном, соль и варить до готовности. При подаче на стол щи заправить сметаной и посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

- *На 50 г сушеных грибов — 500 г говяжьих костей, 400 г квашеной капусты, 75 г моркови, 75 г лука, 3 столовые ложки томата-пюре, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.*

Борщ со свежими грибами (летний). Свежие грибы нашинковать и варить 10—15 мин.

Пучок свеклы промыть, отделить листья, корнеплоды нарезать ломтиками. Нашинковать морковь, вместе с ломтиками свеклы положить в грибной бульон и варить 10—15 мин. Затем добавить ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, петрушку, соль, перец и продолжать варить до полной готовности. Перед подачей на стол добавить в борщ сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

- *На 200 г свежих грибов — пучок свеклы, 1 морковь, 200 г картофеля, 1—2 помидора, 50—75 г зеленого лука, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.*

Борщ грибной с ушками. Свеклу очистить, нашинковать, обжарить в масле, положить **в** кастрюлю. Добавить нашинкованную капусту, лук, морковь, залить хлебным квасом, посолить, немного поварить, положить мелко нарезанный картофель и варить до готовности. Натереть на терке сырую свеклу и вместе с соком добавить в борщ.

Сушеные грибы отварить, процедить. Отвар влить в борщ. Грибы нашинковать, смешать с нашинкованным и поджаренным луком. Приготовить тесто на ушки, тонко раскатать его, нарезать кружочками, на каждый положить 1 чайную ложку фарша из грибов и защипать. Затем ушки отварить в борще. Отдельно подать сметану.

- *Для борща: 200 г столовой свеклы, 150 г свежей капусты, 75 г моркови, 100 г лука, 6 стаканов хлебного кваса, 150 г картофеля, 50 г сметаны, 1 столовая ложка масла, специи и зелень по вкусу.*

Для ушков: 25 г сушеных белых грибов, 1 стакан муки, 1 яйцо.

Борщ с грибами и черносливом. Промытые сушеные грибы отварить, вынуть из бульона и нарезать. Грибной отвар процедить и вскипятить. Нарезанную соломкой свеклу потушить в течение 1 ч в небольшом количестве отвара, добавив немного томата. Нашинкованные лук, морковь и петрушку обжарить на растительном масле с мукой. В кипящий грибной отвар положить картофель и капусту. Когда он вновь закипит, добавить грибы, промытый и отваренный чернослив без косточек, тушеную свеклу, обжаренные овощи, лавровый лист, перец, сахар, соль и поварить еще несколько минут. Перед подачей на стол борщ посыпать зеленью петрушки.

- *На 5 г сушеных белых грибов — 120 г свеклы, 80 г свежей капусты, 25 г моркови, 10 г петрушки корневой, 20 г репчатого лука, 25 г томата-пюре, 5 г пшеничной муки, 15 г жира, 5 г сахара, 20 г сметаны, 40 г чернослива, 8 г 9%-ного раствора столового уксуса. Соль, зелень по вкусу.*

Солянка из свежих грибов. Очищенные, промытые свежие грибы залить водой и варить до готовности, затем откинуть на решето или дуршлаг и нарезать тонкими пластинками. Бульон процедить. Репчатый лук нашинковать, спассеровать на топленом масле с томатом-пастой. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать поперек тонкими пластинками, смешать с пассерованным луком и тушить 5—6 мин. Маслины промыть, освободить от косточек.

В грибной бульон опустить нарезанные грибы, огурцы, пассерованный лук, каперсы, лавровый лист, соль, перец и варить 10—15 мин.

Перед подачей заправить солянку сметаной, добавить маслины, ломтики очищенного лимона, зелень укропа и петрушки.

- *На 500 г грибов — 200 г соленых огурцов, 3 головки лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки топленого масла, 12—14 штук маслин,*

2 столовые ложки каперсов, '1з *лимона, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.*

Солянка из сушеных грибов. Сушеные грибы замочить в воде, отварить до готовности, вынуть из бульона и нашинковать. Бульон процедить, поставить на огонь. Мелко нарезанный лук пассеровать на жире с томатом-пюре, затем тушить 5 мин. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками.

В кипящий бульон положить лук, огурцы, каперсы, оливки, лавровый лист, специи и варить 7—10 мин. Затем опустить в него ва-. реные грибы, маслины, заправить сметаной и украсить ломтиками лимона.

• *На 60 г сушеных грибов — 200 г соленых огурцов, по 2 столовые ложки каперсов и оливок, 8—12 штук маслин, 4 столовые ложки томата-пюре, 50 г сливочного масла, сметана, лимон, специи по вкусу.*

Солянка грибная сборная. Отварить сушеные грибы до готовности и нарезать соломкой. Бульон процедить и поставить на огонь. Соленые грузди, рыжики и репчатый лук нарезать соломкой. Соленые огурцы очистить от кожицы **и** семян, нарезать пластинками. Репчатый лук спассеровать со сливочным маслом, добавив томат-пюре.

В кипящий бульон положить соленые огурцы. Когда бульон вновь закипит, добавить подготовленные грибы, пассерованный лук, каперсы, оливки без косточек, перец горошком, лавровый лист, соль и варить 10 мин. Затем добавить маслины. При подаче на стол солянку, заправить сметаной, положить ломтики лимона и посыпать мелко рубленной зеленью.

9 *На 50—60 г сушеных грибов — по 100 г соленых груздей и рыжиков, 3 головки лука, 2—3 соленых огурца, 100 г томата-пюре, 40 г сливочного масла, 80 г каперсов, 40 г оливок, 50 г маслин, 50 г сметаны, зелень и соль по вкусу.*

Юшка с грибами. Сушеные грибы промыть, залить холодной водой и варить 2—2,5 ч. Затем грибы вынуть из бульона, промыть в холодной воде и мелко нарезать. Бульон процедить.

Нашинковать лук, морковь и петрушку, поджарить на сливочном масле вместе с кусочками картофеля и, опустив в грибной бульон, варить 15 мин. Потом в суп добавить лапшу, посолить, поперчить и варить еще 10 мин. В готовый суп положить грибы.

О *На 40 г грибов — 2 головки лука, по корешку моркови и петрушки, 6—8 столовых ложек лапши, 1 столовую ложку масла, соль и перец по вкусу.*

Окрошка грибная. Соленые грибы промыть, откинуть на дуршлаг. Затем нашинковать грибы и свежие огурцы, нарезать кусочками зеленый лук и все перемешать. Вареные морковь и картофель очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, белки нарезать кубиками, а желтки растереть с горчицей и сметаной. Все подготовленные продукты соединить, залить квасом, заправить смесью из яичных желтков, горчицы и сметаны, посолить и добавить сахар. **При** подаче на стол заправить сметаной и мелко нарубленной зеленью укропа.

• *На 100 г соленых грибов — 300 г хлебного кваса, 40 г картофеля, 20 г моркови, 50 г свежих огурцов, 1 головка лука, 30 г сметаны, яйцо, горчица, соль, сахар и укроп по вкусу.*

Грибной холодник из сушеных грибов. Сушеные грибы замочить в теплой воде на 30 мин, затем мелко нарезать и, залив холодной водой, поставить на огонь. В закипевшую воду добавить морковь, петрушку, сельдерей, нарезанные куби-

ками, и нашинкованный репчатый лук. Когда овощи и грибы станут мягкими, приготовить заправку из смеси: 4 столовые ложки подсолнечного масла и 1 столовая ложка муки. Заправить суп, прокипятить 5—6 мин, снять с огня и охладить. Суп подавать, посыпав зеленью петрушки и заправив уксусом.

- *Для заправки: на 50 г сушеных грибов — 75 г моркови, 1—2 корешка петрушки, кусочек корня сельдерея, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Грибы, жаренные в масле. Свежие грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезав их крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. Когда вода, выделяемая грибами, полностью выкипит, посыпать мукой и все вместе еще раз прожарить.

Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира можно подать жареный картофель.

- *На 500 г свежих грибов — 3—4 столовые ложки муки, 1—2 столовые ложки масла, соль и зелень^-по вкусу.*

Грибы, жаренные с лимонным соком. Лук и чеснок мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы, влить лимонный сок, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне.

Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Грибы подать горячими как гарнир к рыбе или мясу.

- *На 5—6 штук грибов —* 1 *головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 чайной ложки лимонного сока.*

Грибы, жаренные с луком. Очищенные грибы промыть, отварить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропа.

К готовым грибам можно добавить жареный картофель.

- *На 500 г грибов — 1 головка репчатого лука и 2 столовые ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

Грибы с **луком и чесноком.** Лук и чеснок мелко нарезать и слегка поджарить на сливочном масле. Добавить свежие грибы, нарезанные ломтиками, влить лимонный сок, посолить, хорошо размешать и жарить на сильном огне до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

- *На J кг грибов — 30 г лука, 40 г сливочного масла, 60 г оливкового масла, 2 лимона, 2—3 зубчика чеснока, соль и зелень по вкусу.*

Грибы, жаренные со шкварками (узбекское блюдо). Свежие грибы положить на 2—3 мин в соленую воду, затем процедить и обсушить. Сало нарезать кубиками, растопить, пока не зарумянятся шкварки. Положить лук и грибы, перемешать и поджарить. Когда из грибов выйдет сок, посолить их, накрыть крышкой и тушить 7—10 мин. Готовые грибы посыпать зеленью кориандра, укропа или петрушки.

- *На 1 кг грибов — 100 г сала или топленого масла, 3—4 головки лука, соль, зелень по вкусу.*

Грибы с вином в сметане. Растопить на сковороде сливочное масло и обжарить свежие грибы в течение 5 мин. Добавить полусухое вино и держать на сильном огне еще 2 мин. Потом убавить огонь, грибы посолить, положить черный и красный перец, перемешать, добавить сметану и тертый сыр, мешать до

тех пор, пока смесь не загустеет.

- *На 125 г свежих грибов — 8 г полусухого вина, 10 г сливочного масла, 30 г сметаны, 20 г сыра, соль и специи по вкусу.*

Лук-порей с грибами. Лук-порей нарезать кусочками длиной 2—3 см и отварить в слегка подсоленной воде. Подготовленные свежие грибы нарезать и обжарить в масле, добавить тмин, соль, немного овощного отвара. Этой смесью залить отваренный лук-порей.

Вместо свежих можно взять сушеные грибы, вымоченные в холодной воде 2 ч.

- *На 750 г лука-порея — 250 г свежих или 50 г сушеных грибов, 20 г растительного масла или маргарина, ' 1₂ чайной ложки тмина, соль по вкусу.*

Белые грибы жареные. Очищенные шляпки промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 мин в подсоленной воде. Выбрать грибы шумовкой и дать стечь воде. Затем запанировать их в муке и жарить на масле или сале, пока они не зарумянятся. Потом добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения.

Отваренные шляпки белых грибов можно смочить взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и довести до готовности.

При подаче на стол полить растопленным маслом. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или жареный картофель.

- *На 500 г белых грибов — 0,5 стакана муки, 1 столовая ложка масла или сала, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, соль.*

Белые грибы с луковой подливкой. Шляпки молодых грибов очистить, вымыть, подсушить, положить на сковороду, посолить и жарить 15 мин, часто перемешивая. После этого поставить их в нежаркую духовку.

Разогреть на сковороде или в сотейнике масло, положить в него мелко нарезанный репчатый лук, посолить и тушить до мягкости. Затем влить 1 стакан сметаны и прокипятить. Полученной подливкой залить грибы.

- *На 4—5 свежих боровиков — 1 луковица, 1 столовая ложка масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.*

Грибы в сметане. Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито или дуршлаг, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить 1 чайную ложку муки и перемешать. Затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропа.

- *На 500 г свежих грибов — 0,5 стакана сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки и 1 столовая ложка масла.*

Примечание. Можно запечь в сметане и консервированные грибы. Вынув их из рассола, промыть, изрезать и прожарить. В остальном поступать так же, как и со свежими грибами.

Рыжики свежие в сметане. Нашинкованный лук слегка поджарить в масле. Затем положить вымытые, запанированные рыжики, посолить и пожарить в масле. Когда рыжики обжарятся, добавить к ним сметану и прогреть на плите до готовности.

- *На 10—12 свежих рыжиков — 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, масло для жарения, соль по вкусу.*

Сморчки в сметане. Сморчки (или сморчковые шапочки) очистить, промыть и положить на 10 мин в кипящую воду. Затем воду слить, грибы снова промыть в холодной воде, нарезать дольками, посолить, положить на сковороду и об-

жарить на масле. Затем посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить. Сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

- *На 500 г свежих сморчков — 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка масла, соль по вкусу.*

Опята, жаренные в сметане. Опята (летние или осенние) перебрать, очистить, промыть и отварить в подсоленной воде в течение 3—4 мин. Затем откинуть на сито или дуршлаг, нарезать соломкой и обжарить с луком. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

- *На 500 г опят — 1 столовая ложка масла, 1—2 столовые ложки сметаны, 1—2 головки лука, зелень и соль по вкусу.*

Сыроежки, жаренные в сметане. Шляпки сыроежек хорошо промыть, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, затем порезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом жире, заправить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком или зеленью укропа, петрушки.

- *На 6—7 грибов — J столовая ложка масла, J ложка сметаны, 1 головка лука, зелень петрушки, укропа и лука.*

Шампиньоны жареные. Шампиньоны тщательно промыть, отрезать ножки, шляпки очистить от пленки, крупные шляпки порезать дольками, а мелкие целиком обжарить в масле на сильном огне, посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанную зелень. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить густые сливки или сметану и прокипятить, сбрызнув лимонным соком. Грибы можно подать с отваренным или жареным картофелем, рисом.

- *На 6—8 небольших шампиньонов —* 1 *столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сливок 30%-ной жирности, мука, лимонный сок, соль, перец, зелень.*

Шампиньоны, жаренные с яйцами. Подготовленные шампиньоны мелко нарезать, обжарить на сковороде с разогретым топленым маслом так, чтобы они зарумянились. Добавить нашинкованный репчатый лук и масло, продолжать жарить.

Сырые яйца хорошо взбить, посолить, смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. Этой смесью залить грибы и жарить до готовности яиц.

Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

- *На 500 г грибов — 75 г репчатого лука, 2 столовые ложки топленого масла, 3 яйца, соль и зелень по вкусу.*

Печеночница с овощами. Печеночницу обыкновенную разрезать на дольки и варить в слегка подсоленной воде до мягкости. Вареные грибы нарезать на тонкие полоски, посолить, смешать с вареными или тушеными овощами, полить маслом и подать с вареным картофелем. К этому блюду подать горчицу или тертый хрен.

- *На 600 г печеночницы — 350 г овощей (моркови, цветной капусты, фасоли), 50 г масла, соль и приправы по вкусу.*

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски). Подготовленные белые грибы или шампиньоны варить в подсоленной воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, посолить, перемешать сначала со взбитым яйцом, а потом запанировать в толченых сухарях и обжарить в смальце.

- *На 3—4 белых гриба или* 7—*8 шампиньонов —* 1 *яйцо, 2 столовые ложки смальца, 2 столовые ложки толченых сухарей, соль по вкусу.*

Грибы сухие, жаренные в сметане. Сухие белые грибы (можно подосиновики и подберезовики) перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока полностью впитается молоко, и нашинковать. Нашинкованные брусочками грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленью (луком).

- *На 40 г сушеных грибов — 2 чайные ложки масла, 1,5 столовой ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук, соль по вкусу.*

Грибы, жаренные с луком. Сушеные грибы промыть, отмочить, отварить в небольшом количестве воды, вынуть из отвара и нарезать продольными полосками. На сковороде поджарить лук на масле, положить грибы, посыпать их мукой и обжарить. Добавить к ним грибной отвар, сметану, соль, перец и тушить до полной готовности. В качестве гарнира подать картофельное пюре или жареный картофель.

- *На 200 г сушеных грибов — 300 г лука, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу.*

Грибы тушеные. Свежие грибы очистить, промыть, мелко нарезать, добавить лук и немного воды, посолить и тушить до готовности. Перед тушением грибы можно предварительно отварить в течение 6—8 мин.

- *На 400—500 г свежих грибов— 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка сливочного масла, специи и соль по вкусу.*

Грибы, тушенные в мясном бульоне. Свежие грибы (лисички, опята, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить 2—3 столовые ложки мясного бульона, накрыть крышкой и тушить около 30 мин. При подаче на стол добавить рубленую зелень.

- *На 500 г свежих грибов — 2 столовые ложки масла, мясной бульон, зелень и соль по вкусу.*

Грибы, тушенные в сливках. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть, ошпарить, нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить в кастрюлю и залить кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложить в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист и положить в кастрюлю с грибами. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку для тушения на 1 ч. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

- *На 500 г грибов — 1 стакан сливок и 1 столовая ложка масла.*

Грибы, тушенные с картофелем. Очищенные и сваренные в подсоленной воде грибы положить в кастрюлю, добавить поджаренный с луком шпик, пожарить, залить грибным отваром и тушить. В середине тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. **При** подаче на стол добавить сметану и посолить.

- *На 300 г отваренных свежих грибов — 250—300 г картофеля, 50—70 г шпика, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны.*

Грибы, тушенные с картофелем в соусе. Подготовленные свежие грибы поджарить, сложить в кастрюлю, добавить сырой картофель, нарезанный кубиками, положить помидоры, нарезанные дольками, пассерованный лук, сметану и сметанный соус. Тушить до готовности.

- *На 350 г грибов — 400 г картофеля, 90 г репчатого лука, 45 г масла растительного, 150 г*

соуса сметанного или сметаны, 250 г помидоров.

Грибы, тушенные с помидорами. Подготовленные грибы нарезать крупными ломтиками. В кастрюлю с разогретым маслом положить крупно нарезанный лук и поджарить. После этого добавить муку и жарить, пока мука не приобретет золотистый цвет. Затем положить грибы, мелко нарезанные помидоры или томатное пюре, добавить 3—4 стакана процеженного грибного отвара, перемешать, посолить, положить ряд помидоров, нарезанных кружочками, и варить на слабом огне 30—40 мин. Грибы можно запечь в духовке или кастрюле «чудо», тогда у них будет более приятный вкус и вид. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

- *На 500 г свежих или 40 г сушеных грибов — 1л грибного отвара, 50 г сливочного или растительного масла, 3—4 головки репчатого лука или 2 пучка зеленого лука, 3—4 помидора или чайная ложка томатного пюре, неполная столовая ложка муки, петрушка, соль и перец по вкусу.*

Грибы, тушенные в белом виноградном вине. Свежие грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками и обжарить. Затем добавить мелко нарезанную зелень петрушки, черный перец, толченый чеснок и соль. Залить вином и небольшим количеством воды. Вскипятить и тушить на слабом огне до готовности.

- *На 6—7 свежих грибов — 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки белого вина, чеснок, петрушка, черный перец, соль.*

Дубовики, запеченные с картофелем. Очищенные и промытые дубовики нарезать на мелкие кусочки, потушить в масле вместе с луком и щепоткой тмина. Сырой картофель нарезать, поджарить в масле, смешать с тушеными грибами, залить молоком и запечь в духовке.

- *На 400 г дубовиков — 750 г картофеля, 70 г масла, 25—30 г репчатого лука, 0,5 л молока, тмин, соль по вкусу.*

Шампиньоны, тушенные с орехами. Подготовленные шампиньоны нарезать ломтиками, положить в сотейник, добавить растительное масло, соль и тушить до готовности. Грецкие орехи очистить, растолочь с солью, чесноком, зеленью кориандра, развести винным уксусом и за 5 мин до окончания тушения прибавить к грибам. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

- *На 500 г свежих шампиньонов — 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1—2 дольки чеснока, '1₄ стакана винного уксуса, соль, зелень по вкусу.*

Грибы по-провансальски. Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить на сливочном или оливковом масле. Добавить ломтики свежих грибов, посолить и тушить 5—10 мин.

Готовые грибы посыпать рубленой зеленью петрушки.

- *На 1 кг грибов — 40 г сливочного масла (или 80 г оливкового), 100 г репчатого лука, 100 г томатного сока, соль, зелень по вкусу.*

Картофель с грибами, луком и помидорами. Сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде на 3—4 ч и варить в той же воде без соли до готовности. Затем вынуть их из отвара, промыть горячей водой, нашинковать и поджарить. Отвар процедить и употреблять для приготовления бульонов и супов. Если используются свежие грибы, то их надо очистить, вымыть, нарезать ломтиками и поджарить. На блюдо, сковороду или тарелку уложить вареный картофель, сверху положить жареные грибы, смешанные с жареным луком, вокруг картофеля уложить ломтики помидоров,

поджаренные на масле или маргарине, посыпать рубленой зеленью.

• *На 70 г свежих или 18—20 г сушеных грибов — 50 г репчатого лука, 250 г картофеля, 135 г свежих помидоров, 15—20 г сливочного масла или маргарина, зелень и соль по вкусу.*

Соленые грибы, запеченные с картофелем. Соленые грибы промыть, нашинковать, смешать с жареным луком. Картофель отварить, нарезать ломтиками, уложить на сковороду, смазанную жиром. Сверху положить грибы с луком, которые закрыть слоем картофеля. Перемешать сметану с мукой, развести водой и залить грибы с картофелем, полить растительным маслом и запечь в духовке.

• *На 6—7 соленых грибов — 2 чайные ложки растительного масла, 2—3 картофелины, 1 чайная ложка муки, 0,5 головки лука, 1 столовая ложка сметаны, 'Д стакана воды.*

Рядовки с макаронами. Репчатый лук нарезать и слегка поджарить на жире. Свежие рядовки фиолетовые очистить, промыть, нарезать кусочками, смешать с поджаренным луком, посолить, посыпать перцем, добавить петрушку и тушить до готовности.

Отварить в подсоленной воде макароны, процедить, смешать с грибами, выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями, сверху залить яйцом, взбитым со сметаной, и запекать в духовке в течение 30 мин.

• *На 400 г рядовок — 200 г макарон, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль, специи, зелень по вкусу.*

Грибы с макаронами и говядиной. Свежие грибы отварить и нарезать продолговатыми полосками. Вареную говядину также нарезать полосками и смешать с грибами. Нашинкованный репчатый лук поджарить на масле и положить в грибы с мясом, добавить к ним томат-пюре, соль, перец и тушить 5—8 мин. Отварить макароны, положить их в грибы с мясом, перемешать. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки.

• *На 300 г грибов — 160 г вареной говядины, 400 г макарон, 75 г лука, 3 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки масла, соль, перец и зелень по вкусу.*

Грибы по-польски. Сушеные каштановые грибы размочить в холодной воде, отварить в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Поджарить репчатый лук, положить нарезанные каштановики и подрумянить их. Добавить сметану, яичные желтки, перемешать, посолить и поперчить. Затем залить небольшим количеством грибного отвара, добавить кусочки вареного картофеля, перемешать, посыпать сверху панировочными сухарями, положить кусочки масла и запечь в духовке.

• *На 80 г сушеных грибов — 30 г масла, 80 г лука, 300 г картофеля, 200 г сметаны, 2 яичных желтка, сухари, соль, перец по вкусу.*

Грибы с яйцом. Свежие грибы отварить, откинуть на дуршлаг, обсушить, крупные шляпки нарезать кусочками, смешать с мелко нарезанным пассерованным луком, посолить, посыпать зеленью петрушки и укропа, уложить на сковороду. Яйцо смешать с молоком и вылить на грибы. Запечь в духовке. При подаче на стол полить разогретым сливочным маслом.

• *На 150 г свежих грибов — 1 яйцо, 3 столовые ложки молока, 1 столовая ложка масла, зелень и соль по вкусу.*

Яичница с грибами. Свежие грибы нарезать ломтиками и поджарить на сливочном масле. Затем отдельно взбить посоленные яйца,

залить ими грибы, жарить до загустения. Перед подачей на стол посыпать мелко рубленной зеленью.

• *На 200 г грибов — 3 яйца, 15 г масла, зелень и соль по вкусу.*

Солянка грибная со свежей капустой. Первый рецепт. Свежие грибы (трубчатые) отварить в подсоленной воде, вынуть из бульона, нарезать ломтиками, слегка обжарить в масле. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, влить немного бульона, добавить уксус, жир, томат-пюре и тушить, периодически помешивая. Корешки петрушки и моркови нарезать соломкой, добавить репчатый лук и спассеровать в масле. Затем эти овощи соединить с капустой, добавить огурцы, очищенные от зерен и нарезанные соломкой или ромбиками, соль, перец и снова потушить.

На сковороду, смазанную маслом, уложить ряд тушеной капусты, сверху положить ряд грибов и закрыть слоем тушеной капусты, посыпать сухарями, смешанными с тертым сыром, и запечь в духовке. При подаче на стол солянку полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

• *На 9—12 грибов — средний кочан капусты (600—800 г), 70 г моркови, 1 корешок петрушки, 100—150 г репчатого лука, 3 соленых огурца, 3 столовые ложки томата-пюре, 6 чайных ложек жира, 2 чайные ложки сахара, 3 чайные ложки уксуса, 3 чайные ложки сливочного масла, по 2 чайные ложки сухарей и тертого сыра, ломтик лимона, 1—2 маслины, соль по вкусу.*

Примечание. Свежие грибы можно заменить солеными, отделенными от рассола, промытыми, нарезанными и поджаренными в масле.

Второй рецепт. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить 45 мин. Затем положить томат-пюре, сахар, соль, лавровый лист, 1 столовую ложку уксуса и тушить еще 15 мин. Свежие грибы положить на 10—15 мин в кипящую воду. Затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Поджарить лук, добавить в него мелко нарезанный огурец, перец и смешать с грибами.

Слой тушеной капусты положить на сковороду, смазанную жиром, на него выложить грибную начинку, сверху покрыть оставшейся капустой, посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. На готовую солянку положить ломтики лимона и маслины.

• *На 500 г свежих грибов — 1 кг капусты, 1 соленый огурец без кожицы, 75 г лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки масла.*

Это блюдо можно приготовить из квашеной капусты. Свежие грибы можно заменить маринованными или сушеными.

Солянка грибная. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, припустить в бульоне до готовности. Репчатый лук нарезать, обжарить, прибавить томат-пюре, потушить и охладить. Положить в него маринованные или соленые грибы, огурцы, специи, все перемешать, добавить сметану, немного бульона или воды, тушить до готовности. При подаче на стол солянку посыпать зеленью и украсить ломтиками лимона.

• *На 4—5 грибов — 1 огурец, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 чайные ложки масла, 1 столовая ложка сметаны, ломтик лимона, специи.*

Котлеты или биточки из свежих грибов. Подготовленные свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны) мелко нарубить, положить в кастрюлю, добавить жир и тушить, пока не выпарится до половины объема вода, выделившаяся из грибов. Всыпать манную крупу и варить 5—10 мин

на слабом огне. Потом положить мелко нарубленный и спассерованный до коричневого цвета репчатый лук, соль и молотый перец. Массу хорошо перемешать. Затем разделать на котлеты или биточки, запанировать в сухарной крошке и жарить на сковороде с жиром до образования поджаристой корочки. Потом поставить котлеты на 3—5 мин в горячую духовку. При подаче на стол полить котлеты сметаной и посыпать зеленью.

- *На 200 г свежих грибов — 1 головка репчатого лука, 8 г манной крупы, 15 г жира, 5 г сухарей, 100 г сметаны, соль, перец и зелень по вкусу.*

Котлеты или биточки из сушеных грибов. Замочить сушеные грибы в холодной воде на 4—5 ч. В этой же воде отварить их до готовности. Грибы вынуть из отвара и пропустить через мясорубку, после чего обжарить на противне досуха. Отвар использовать для приготовления бульона. Обжаренные грибы соединить с молочным соусом, добавить сырые яйца, мелко рубленный репчатый лук, спассерованный до коричневого цвета, соль, молотый перец и все хорошо перемешать. Подготовленную массу разделать на котлеты или биточки, запанировать их в сухарной крошке и поджарить в масле с двух сторон до образования румяной корочки. Поставить в горячую духовку на 3—5 мин. При подаче на стол полить сметаной.

- *На 40 г сушеных грибов — 30 г репчатого лука, 5 г сухарей, 1₄ яйца, 15 г жира, 30 г сметаны, 45 г молочного соуса, соль, перец.*

Примечание. Молочный соус готовить так: 1 столовую ложку муки обжарить с 1 столовой ложкой масла, развести в 1,5 стаканах горячего молока. Посолить и варить 10 мин.

Грибные галушки. Рогатики (желтый или аметистовый) промыть, мелко нарезать и потушить в жире. Сырой картофель натереть на терке, смешать с грибами, добавить сырое яйцо, муку, толченый тмин и мелко нарезанный лук. Все перемешать, сделать из этой массы галушки, обжарить их в сале с двух сторон. Подать теплыми.

- *На 400 г картофеля — 200 г рогатиков, 1 яйцо, 20 г муки, 1 луковица, 150 г сала, тмин, соль по вкусу.*

Пудинг грибной. Свежие грибы вымыть, мелко нарезать, посолить и потушить в собственном соку 15—20 мин. Сварить очищенный картофель, горячим протереть через дуршлаг или пропустить через мясорубку. Развести молоком до густоты картофельного пюре, добавить яйцо, немного масла и посолить.
8 кастрюлю, смазанную маслом, слоями положить грибы и картофель. Верхний картофельный слой смазать маслом. Запечь в духовке в открытой посуде до румяной корочки.

- *На 500 г свежих грибов — 400—500 г картофеля, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка топленого масла, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Пудинг грибной с луком. Свежие вымытые грибы мелко нарезать, посолить, немного потушить в собственном соку и смешать с поджаренным луком. Положить слоями грибы и ломтики сырого картофеля в низкую кастрюлю, смазанную маслом. Верхний картофельный слой полить маслом и посыпать сухарями. Поставить в духовку, не закрывая крышкой, чтобы образовалась румяная корочка, и тушить до готовности.

- *На 200—300 г свежих грибов — 400—500 г картофеля, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Кундюбки. Подготовленные свежие грибы тушить под крышкой с нашинкованным репчатым луком,

затем мелко нарубить, обжарить в масле, смешать с разваренным рисом.

Замесить крутое тесто, тонко раскатать его и разрезать на четырехугольники. Положить на них начинку из грибов с рисом и луком, 2 противоположных угла соединить и защипать края в виде треугольника. Кундюбки обжарить на сковороде, сложить в кастрюлю, залить грибным бульоном и тушить на слабом огне.

- *На 5—6 свежих грибов — 1 головка репчатого лука, 1—2 столовые ложки масла для обжаривания, 2 столовые ложки риса.*

Блинчики с грибной начинкой. Вымыть и мелко нарезать свежие шампиньоны, опята, маслята, подосиновики или любые другие трубчатые грибы и потушить их в собственном соку. Затем посолить, положить масло и обжарить. Поджарить блинчики, положить на них грибную начинку, завернуть и слегка обжарить. В начинку можно добавить поджаренный лук.

- *На 200 г свежих грибов — 1 стакан муки, 1—2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.*

Суфле из свежих грибов. Свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики) сварить в подсоленной воде, вынуть их из бульона и пропустить через мясорубку. Белую булку (хлеб) нарезать на кусочки, залить горячим молоком, немного остудить, добавить растертые яичные желтки, сметану и протертые грибы. Затем положить сбитые белки, немного муки и соли. Все тщательно перемешать, выложить на огнеупорное блюдо, смазанное маслом, поставить в горячую духовку. Сверху суфле посыпать тертым сыром, побрызгать маслом, дать подняться и подрумяниться.

- *На 6—9 грибов — 300 г белого хлеба, неполный стакан молока, 3 чайные ложки муки, 3—6 яиц, по 2 столовых ложки масла и тертого сыра, 1_t стакана сметаны, соль по вкусу.*

Трюфели тушеные. Трюфели очистить, промыть, обсушить, положить в кастрюлю вместе с небольшим количеством топленого свиного сала и слегка поджарить. Приправить их лавровым листом и солью, облить хорошим крепким белым вином (вино должно смачивать грибы, но не покрывать их) и тушить в течение 20 мин.

- *На 200 г свежих трюфелей — 100 г вина, 15 г топленого сала, соль и лавровый лист по вкусу.*

Картофельные зразы с грибами. Сушеные грибы отварить, мелко нарезать и обжарить. Отвар процедить. Лук нашинковать, поджарить в масле, смешать с грибами.

Отварить картофель, размять и протереть через сито. Добавить в него растопленное масло, сырые яйца, муку, соль и перемешать. Разделать картофельную массу на лепешки, положить на каждую из них начинку, закатать лепешки в шарики и запанировать их мукой. Выложить на глубокую сковороду, смазать взбитым яйцом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовке. Для начинки свежие или сушеные грибы отварить, мелко нарубить, обжарить в масле, добавить жареный лук, посолить.

- *На 400 г картофеля — 50 г сушеных грибов, 75 г лука, 3 яйца, 50 г муки, 1 столовая ложка тертого сыра, 50 г масла.*

Пирог с квашеной капустой и солеными груздями. Квашеную капусту промыть, тушить под крышкой, добавить 1 столовую ложку масла, нашинкованные соленые грузди, обжаренный на масле лук, перемешать и тушить до готовности. Затем начинку охладить.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его и переложить на лист, смазанный маслом. Положить на тесто начинку, сделать пирог и запечь его в духовке.

- *На 3 порции — 3 стакана муки, 4 яйца, 5 столовых ложек масла, 1 луковица, 600 г квашеной капусты, 1 стакан соленых груздей, немного дрожжей.*

Пирожки с солеными грибами. Подготовить тесто. Мелко нарезанные соленые грибы потушить на сковороде, добавить масло, обжарить их и перемешать с отдельно пожаренным луком. Начинку остудить и разложить на подготовленные из теста лепешки. Сделать пирожки и жарить их на масле. Можно также печь в духовке.

- *На 200 г соленых грибов — 1—2 головки репчатого лука, 3—4 столовые ложки масла, 2 стакана муки, соль по вкусу.*

Пирожки с грибами и яйцами. Свежие грибы мелко нарезать, потушить в собственном соку, смешать с мелко нарубленными яйцами. Подготовить тесто, раскатать небольшие лепешки, разложить на них начинку, сделать пирожки и жарить их на масле или испечь в духовке.
• *На 200—300 г свежих грибов — 2 яйца, 1—2 стакана муки, 1 столовая ложка масла, соль.*

Бигос грибной. Мелко нашинковать свежую капусту (можно взять кислую, предварительно хорошенько промыв ее). Свежие грибы (белые пополам с подосиновиками или подберезовиками) промыть, нашинковать крупно и положить в кастрюлю с небольшим количеством воды. Туда же положить капусту, 1 столовую ложку поджаренной пшеничной муки, нашинковать корень петрушки или сельдерея, положить жир, томат-пюре, поджаренный до розового цвета лук. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. За 0,5 ч до готовности добавить лавровый лист, соль и перец.

- *На 500 г свежих грибов (или 50 г сухих) — 600 г капусты, корень петрушки или сельдерея, 2—3 ложки томата-пюре, 2—3 лавровых листа и перец по вкусу.*

Подушечки с грибами (югославский рецепт). Свежие шампиньоны мелко нарезать, смешать с пассерованным репчатым луком, посолить, добавить перец, сметану и охладить.

Из муки, яиц, сметаны и сливочного масла замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной около 5 мм и нарезать квадратами 4Х4 см. На каждый кусок теста положить грибную начинку, концы квадратов смазать яйцом, а потом сложить их один на другой так, чтобы углы их совпадали. Подушечки выложить на противень, смазанный жиром, сверху смазать яйцом, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и выпекать в духовке в течение 15 мин.

- *Для начинки: 200 г шампиньонов, 90 г репчатого лука, по 20 г растительного и сливочного масла, 10 г сметаны,* '1а *яйца.*
  Для теста: 300 г муки, 40 г сметаны, 150 г масла, 2 яйца.

ГРИБНЫЕ СОУСЫ

Грибные соусы очень полезны. Они содержат значительное количество экстрактивных веществ, способствующих возбуждению аппетита и повышению усвояемости пищи. Для приготовления грибных соусов рекомендуются такие, например, виды свежих, сушеных и маринованных грибов, как шампиньоны, белые грибы, луговые опенки, молодые трутовики пестрые, гриб-баран, трутовик разветвленный, зеленушки, вешенка рожковидная, зимний опенок, мухомор серо-розовый, поплавки, гриб-зонтик пестрый и белый (молодые).

Соус **из сморчков.** Отварить сморчки в подсоленной воде, процедить, тщательно промыть в холодной воде, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, соль, перец и прожарить под крышкой.

Муку растереть в масле, развести двумя стаканами мясного бульона и варить, помешивая, до загустения. Затем добавить жареные сморчки, сметану и кипятить 2 мин. Готовый соус посыпать тертым мускатным орехом, зеленью укропа и подать к картофельным или рыбным котлетам.

- *На 600 г сморчков или сморчковых шапочек — 50 г сливочного масла, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан сметаны, 75 г лука репчатого, 1 столовая ложка муки, соль, перец, мускатный орех по вкусу.*

Грибной соус с **чесноком.** Свежие грибы нарезать полосками, отварить. Дольки чеснока растереть с солью, залить подсолнечным маслом, хорошо размешать. Добавить к ним грибы, заправить уксусом и снова размешать. Подать к холодному мясу и овощным котлетам.

- *На 300 г грибов — 100 г подсолнечного масла, 25 г чеснока, 5%-ный раствор столового уксуса, соль по вкусу.*

Соус **на отваре из трюфелей.** Муку слегка поджарить на масле, влить мадеру, мясной и грибной бульоны, отвар из трюфелей. Соус процедить через сито, заправить сливочным маслом. Подать к горячему мясу.

- *На 400 г мясного бульона — 200 г грибного бульона, 100 г отвара белых трюфелей, 100 г мадеры, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки.*

Соус **из сушеных грибов** (основной). Сушеные грибы промыть, замочить на 4—5 ч и варить в течение 1 ч без соли в той же воде, в которой были замочены. Бульон процедить, грибы мелко порубить. Муку прожарить в масле до светло-коричневого цвета, развести горячим грибным бульоном и варить на малом огне 15—20 мин.

Нашинкованный лук поджарить на масле, добавить к нему подготовленные грибы, все вместе еще раз прожарить и переложить в соус. Добавить в него соль по вкусу и прокипятить. Подать к картофельным котлетам или запеканке.

- *На 50 г сушеных грибов — 1 столовая ложка муки, 75 г лука репчатого, 2 столовые ложки масла, 2 стакана грибного бульона.*

Соус грибной со сливками. В грибной соус основной (см. предыдущий рецепт) влить сливки и варить 5—7 мин. Заправить его сливочным маслом. Соус подать к мясным и овощным блюдам.

- *На 800 г грибного соуса — 200 г сливок, 20 г масла сливочного.*

Соус грибной с вином. Мясной бульон и грибной отвар соединить и прокипятить. Муку поджарить на сливочном маргарине, развести горячим бульоном, добавить слегка поджаренный лук и варить 15—20 мин. Соус протереть через сито, дуршлаг, влить в него вино, вскипятить, заправить сливочным маслом.

Подать к мясным и овощным блюдам.

- *На 400 г мясного бульона — 400 г грибного отвара, 80 г маргарина сливочного, 50 г муки пшеничной, 50 г лука репчатого, 100 г сухого красного вина, 30 г масла сливочного, 2 г душистого перца.*

Соус грибной кисло-сладкий. К грибному соусу (основному) добавить изюм, чернослив без косточек, сахар, винный уксус и томат-пасту, прожаренную на сливочном масле. Соус прокипятить 15 **мин** и заправить сливочным маслом.

Подавать к биточкам, котлетам, запеканкам, рулетам и крупяным блюдам.

• *На 850 г грибного соуса — 20 г изюма, 70 г чернослива, 15 г сахара, 15 г 9%-ного винного уксуса, 40 г томата-пасты, 50 г масла сливочного.*

Соус грибной с **помидорами.** Свежие помидоры нарезать, залить куриным бульоном, положить нашинкованный лук, корень петрушки, лавровый лист, перец и варить 40 мин.

Затем добавить грибной соус основной (см. выше) и варить еще 15 мин. Смесь процедить и протереть через сито, влить вино, вскипятить, заправить сливочным маслом. Подавать к тушеному мясу, овощам, блюдам из птицы.

• *На 400 г грибного соуса — 200 г свежих помидоров, 125 г куриного бульона, 25 г лука репчатого, 15 г корня петрушки, 50 г сухого белого вина, 20 г масла сливочного, 1 г перца горошком, 1 лавровый лист.*

Соус с **оливками и маринованными грибами.** Муку обжарить в масле до золотистого цвета, развести рыбным бульоном и проварить. Добавить измельченные оливки и маринованные грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Соус прогреть, заправить лимонным соком и посыпать зеленью петрушки и укропа. Этим соусом залить отварную рыбу.

• *На 2 стакана рыбного бульона — 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, 75 г оливок, 75 г маринованных грибов, '1₂ лимона, соль по вкусу.*

Соус **лимонный** с **маринованными грибами.** Взбить венчиком сырые яйца, добавить сливки, положить лимонную цедру и взбивать до загустения.

Маринованные грибы (белые или шампиньоны) нашинковать и отварить вместе с каперсами, затем соединить с соусом. Подать к жареной дичи.

• *На 100 г маринованных грибов — 200 г сливок, 3 яйца, 1—2 столовые ложки каперсов, лимонная цедра и соль по вкусу.*

ЛИТЕРАТУРА

Алексеев И. А. О зимних грибах 11 Ботанический журнал. — 1957.— Т. 42, № 8.

Андрест Б. В. Грибное лукошко. — М.: Лесная промышленность, 1972.

Балодис А. А. Собиратель грибов. — Рига, 1964.

Бекетов Л. Н., Симонов Л. Н. Главнейшие съедобные и вредные грибы. — СПБ, 1880.

Бухгольц Ф. В. Иллюстрированный определитель грибов Средней России. — Рига, 1909.

Васильева Л. Н. Съедобные грибы Дальнего Востока. — Владивосток: Владивостокское кн. изд.-во, 1971.

Васильева Л. Н. Агариковые шляпочные грибы Приморского Края.— Л.: Наука, 1973.

Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы средней полосы европейской части СССР: Определитель. — **М.—Л, 1948.**

Васильков Б. П. Изучение шляпочных грибов в СССР.— М.— Л.: АН СССР, 1953.

Васильков Б. П. Очерк географического распространения шляпочных грибов.— М.—Л.: АН СССР, 1955.

Васильков Б. П. Белый гриб: Опыт монографии одного вида.— М.—Л, 1966.

Вас сер С. П. Флора грибов Украины: Агариковые грибы. — Киев: Наукова думка, 1980.

Вешенка обыкновенная. — Киев: Наукова думка, 1976.

Все о грибах 1 М. В. Горленко, Л. В. Гарибова, И. И. Сидорова и др.— М.: Лесная промышленность, 1985.

Галахов Н. Н. Изучайте грибы. Биология и краткий определитель шляпочных грибов: Пособие для учащихся. — М.: Мысль, 1980.

Гарибова Л. В. В царстве грибов. — М.: Лесная промышленность, 1981.

Горленко М. В. и др. Грибы СССР. — М.: Мысль, 1980.

Зерова М. Я. Атлас грибов Украины. — Кшв, 1974.

Капустин К. И., Воробьева Л. И. Грибы для вашего стола. — М.: Пищевая промышленность, 1969.

Кашки н П. Н., Хохряков М. К., Кашкин А. П. Окислитель патогенных, токсикогенных и вредных для человека грибов. — М.: Медицина, 1979.

Корхонен Маури. 100 грибов 11 Пер. с финского.— М.: Лесная промышленность, 1981.

Лебедева Л. А. Определитель шляпочных грибов. — М—Л., 1949.

Марланд А. Г. Важнейшие съедобные и ядовитые грибы Эстонской ССР. — Таллинн, 1956.

Марчевская Т. В. Грибы наших лесов. — Горький: Волго-Вятское кн. изд-во., 1968.

Назаров Н. С. Съедобные и ядовитые грибы Мордовии. — Саранск, 1968.

Наумов Н. А. Флора грибов Ленинградской обл. Т. 2. Дискомицеты. — Л.: АН СССР, 1964.

Нездоиминого Э. Л. Шляпочные грибы СССР: Род Cozt1nar1us Fr. — Л.: Наука, 1983.

Орлов Н. И. Съедобные и ядовитые грибы, грибные отравления и их профилактика. — М.: Медгиз, 1953.

Пармасто Э. Х. Определитель рогатиковых грибов СССР: Сем. Clavar1 aceae.— М — Л. 1965.

Прокофьев И. Ю. Справочник московского грибника. — М.: Реклама, 1971.

Сержанина Г. И. Съедобные и

ядовитые грибы: Определитель. — Минск, 1967.

Сержанина Г. И., Змитрович И. И. Макромицеты: Иллюстрированное пособие для биологов. — Минск, 1978.

Сосин П. Е. Определитель гастеромицетов СССР. — Л.: Наука, 1973.

Телишевский Д. А. и др. Сбор и заготовка грибов. — М.: Лесная промышленность, 1983.

Ципоиски 11 Р., Шаблис А. Советы собирателям грибов. — Рига: Лиесма, 1966.

Dermek A., P11at A. Poznavajme huby. — Brat1slava: 1974.

Dermek A. Huby lesov, pol1 a luk.— Brat1slava: 1976.

Dermek A., Uzon P. Maly atlas hub. — Brat1slava: 1980.

M1chael E., Henn1g B. Handbuch fur P1lzfreunde. — B. 1—V1. — Jena: 1958—1975.

G1useppe Pace. Atlas gl1va.— Drugo 1z danje. — Zagreb: Prosvjeta, 1981.

P11at A. Houby Ceskoslovenska.— Praha: 1969.

Pr1noda A. Houbazuv rok.— Praha: 1972.

Svrcek M. Vaneura B. Huby.— Praha: 1987.

Svr1ek M. Der kosmos-P1lzfuhrer. — Stuttgart: Kosmos Gesellschaft der Naturfreunde Franckh'sche Verlagshandlung, 1979.

Franz Engel. P1lzwanderungen.— Dresden, 1976.

Vesely R., Kotlada F., Pouzar Z. Prehled Ceskoslovenskych hub.— Praha: 1972.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

Белопаутинник клубненосный 186
Белопаутинник луковичный, *см.* белопаутинник клубненосный
Белый гриб 204
— — березовый 206
— — дубовый 206
— — еловый 206
— — сосновый 206
Белянка, *см.* волнушка белая
— пушистая, *см.* волнушка белая
Березовик, *см.* подберезовик
Бледная поганка 267
Блюдцевик жилковатый 260
— розово-красный 260
Болетинус полоножковый 236
Боровик, *см.* белый гриб и белый гриб сосновый
Бычок, *см.* валуй

Валуй 48
Веселка обыкновенная 242
Вешенка дубовая 84
— обыкновенная 81
— осенняя 84
— рожковидная 84
Волжанка, *см.* волнушка розовая
Волнушка белая 30
—., розовая 30
Волоконница волокнистая 276
— земляная 274
— Патуйяра 272
— разорванная 276
Вольвариелла красивая 127
— шелковистая 126
Вороночник рожковидный 194
Вязовик, *см.* трутовик чешуйчатый

Георгиев гриб, *см.* майский гриб
Гигрофор багряный 78
— белоснежный 80
— белый 75
— бурый 75
— девичий 80
— дубравный 78
— душистый 78
— золотистый 78
— краснеющий, *см.* гигрофор красноватый
— красноватый 81
— оливково-белый 80
— поздний, *см.* гигрофор бурый
— пестрый 80
— сыроежковый 81
Гладыш 32
Говорушка анисовая 94
— благоухающая 94
— бокаловидная 92
— булавоногая 94
— ворончатая 92
— восковатая 279
— гигантская 92
— дымчатая, *см.* говорушка серая
— подогнутая, рыжая 92
— серая 88
Головач круглый 239
— мешковидный, *см.* головач круглый
— продолговатый 240
Горчак, *см.* желчный гриб
Горькушка 26
Гриб-баран 305
Гриб-зонтик белый 136
— краснеющий 132
— пестрый 132
— сосцевидный 136

Грибная капуста, *см.* спарассис курчавый
Груздь ароматный, *см.* млечник ароматный
— горький, *см.* горькушка
— дубовый 18
— желтый 18
— настоящий 18
— осиновый 22
— пергаментный 24
— перечный 24
— синеющий 22
— сырой, *см.* груздь настоящий
— тополевый, *см.* груздь осиновый
— черный 22

Денежка корневая 112
Диктиофора сдвоенная 311
Дождевик гигантский 240
— грушевидный 240
— жемчужный 240
— умбровый 244
— шиповатый 244
Дубовик крапчатый 206
— обыкновенный 206
— оливково-бурый, *см.* дубовик обыкновенный
Дуньки, *см.* свинушка тонкая

Ежовик выемчатый, *см.* ежовик желтый
— желтый 236
— коралловидный 305
— пестрый 236
— черепитчатый, *см.* ежовик пестрый
Еловик, *см.* рыжик еловый

Желчный гриб 276

Заячьи уши 266
Звездовик кожистый, *см.* миценаструм кожистый
Зеленка, *см.* зеленушка
Зеленушка 104
Зимний гриб, *см.* оценок зимний
Зонтик красный 138
— шелушистый 138

Ивишень, *см.* подвишенник

Каштановый гриб 224
Клавулина аметистовая, *см.* рогатик аметистовый
— гребенчатая, *см.* рогатик гребенчатый
Клатрус красный, *см.* решеточник красный
Козляк 224
Кокошка, *см.* лисичка ложная
Коллибия веретеноногая 113
— дуболюбивая, *см.* опенок весенний
— каштановая 113
— скученная 116
— широкопластинчатая 113
Колпак кольчатый 162
Колпачок, *см.* сморчковая шапочка
Корневец желтоватый, *см.* ризопогон желтоватый
Коровка, *см.* белый гриб
Краснушка 26
Крепидот мягкий 188
Кулачок, *см.* валуй
Кульбик, *см.* валуй

Лаковица аметистовая 88
— большая, *см.* лаковица стройная
— лаковая, *см.* лаковица розовая
— лиловая, *см.* лаковица аметистовая
— розовая 86
— стройная 86
Лейкоагарикус румянящийся 146
Лентинеллус раковинковидный, *см.* лентинеллус уховидный
— уховидный 204
Лепиота чешуйчатая желтоватая 136
— щитковая 136
Леписта грязная, *см.* синичка
Лиофиллум грязный 112
— ильмовый 112
Лисичка горбатая 194
— желтеющая 192
— ложная 194
— настоящая 192
Ложнодождевик обыкновенный 279
Ложноопенок Кандоля 150
— кирпично-красный 166
— серно-желтый 274
— серопластинчатый 166

Лопастник курчавый 258
— упругий 260
— ямчатый 258
Лопаточка грибная 260
Пуговик, *см.* опенок луговой

Майка, *см.* майский гриб
Майский гриб 94
Масленок болотный 228
– зернистый 227
– лиственничный 228
– поздний 227
— серый 227
Меланогастер сомнительный 239
Меланолеука коротконожковая 132
— полосатоножковая 128
— черно-белая 128
Миценаструм кожистый 246
Млечник ароматный 38
— белый 38
— бледный 36
— блеклый 32
— водянисто-млечный 42
— древесинный, бурый 34
— жгуче-млечный 34
— камфарный 36
— лиловеющий 34
— мокрый 38
— неедкий 36
— нейтральный 38
— обыкновенный, *см.* гладыш
— острый 42
— серо-розовый 32
— сиреневый 42
— темно-бурый 34
— умбровый 42
Мокруха еловая 188
— пурпуровая 188
— пятнистая 192
— розовая 192
Молочай, *см.* скрипица и подмолочник
Моховик желто-бурый 236
— зеленый 234
— красный 234
— пестрый 234
— полоножковый, *см.* болетинус полоножковый
Мутинус собачий 314
Мухомор белый 267
— весенний, *см.* мухомор белый
— вонючий 272
— краснеющий, *см.* мухомор серо-розовый
— красный 268
— пантерный 268
— поганковидный 268
— порфировый 272
— серо-розовый 119

Навозник белый 148
— мерцающий 150
— серый обыкновенный **148**
— серый **148**

Обобок, *см.* подберезовик
Овечий гриб, *см.* трутовик **овечий**
Олений гриб 127
Опенок весенний 116
— зимний 116
— красный, *см.* рядовка красная
— летний 158
— луговой 117
— настоящий, *см.* опенок осенний
— осенний 88
Осиновик, *см.* подосиновик
Ослиные уши 264
Отидея заячья, *см.* заячьи уши

Панус грубый **84**
— уховидный 86
Паутинник абрикосово-желтый 180
— аномальный 178
— багряный 180
— бело-фиолетовый 172
— блестящий 172
— браслетчатый 170
— вздутый 172
— высокий 180
— гладкокожий 180
— голубой 170
— желтый, *см.* паутинник триумфальный
— изменчивый 186
— инееватый, *см.* паутинник гладкокожий
— каштановый 178
— коричневый 182
— красивейший 284
— многообразный 176
— намазанный 182
— оранжево-красный 281
— оранжевый, *см.* паутинник абрикосово-желтый

— полусверкающий 178
— превосходный 176
— прямой 168
— рыже-оливковый 182
— сверкающий, *см.* паутинник блестящий
— сизоножковый 170
— слизистый 176
— смазанный, *см.* паутинник намазанный
— твердый 186
— триумфальный 168
— фиолетовый 168
— чешуйчатый 172
— элегантный 182
Перечный гриб 228
Пецица красная 264
— оранжевая 264
Печеночница обыкновенная 201
Пилолистник тигровый 204
— чешуйчатый 204
Пликария темно-каштановая 264
Плютей белый 127
— львино-желтый 128
— олений, *см.* олений гриб
— умбровый 128
— чернокрайний 127
Подберезовик 215
— болотный 217
— обыкновенный 217
— окисляющийся 217
— розовеющий, *см.* подберезовик окисляющийся
— черный 217
Подвишенник 86
Подгруздок белый 46
— чернеющий 46
— черный 46
Подгруздь желтый, *см.* груздь желтый
Подмолочник 30
Подорешник, *см.* серушка
Подорожница, *см.* серушка
Подосиновик 215
— белый 215
— желто-бурый 215
— красно-бурый, *см.* подосиновик красный
— красный 215
Полубелый гриб 224
Польский гриб 224
Поплавок белый 119
— желто-коричневый 124
— серый 119
— шафранный 124
Поплавуха, *см.* сыроежка болотная
Порховка свинцово-серая 244
— чернеющая 244
Псатирелла бархатистая 152
— каштановая 152
— серо-бурая 152

Рамария желтая, *см.* рогатик желтый
Решетник, *см.* козляк
Решеточник красный 311
Ризопогон желтоватый 239
— розоватый 239
Рогатик аметистовый 248
— булавовидный 305
— гребенчатый 250
— гроздевидный 248
— Инвала 248
— желтый 248
— пестиковый, *см.* рогатик булавовидный
— язычковый 246
Розовопластинник шелковистый 158
Рыжик боровой, *см.* рыжик сосновый
— дубовый, *см.* груздь дубовый
— еловый 15
— сосновый 15
Рядовка бело-бурая, *см.* рядовка бело-коричневая
— бело-коричневая 108
— заостренная 281
— землисто-серая 105
— красная 101
— красно-бурая 96
— лиловая, *см.* рядовка фиолетовая
— лиловоногая 105
— обособленная 105
— перевязанная 108
— резная, *см.* рядовка серебристая
— серая 104
— серебристая 108
— серо-желтая 274
— сизоватая 104
— скученная 108
— сросшаяся 112
— тигровая, *см.* рядовка ядовитая
— тополевая 101
— фиолетовая 96

— чешуйчатая **101**
— ядовитая 281

Свинуха ивовая, *см.* вешенка осенняя
Свинушка толстая 287
— тонкая 284
Серуха, *см.* серушка
Серушка 26
Сетконоска, *см.* диктиофора сдвоенная
Синичка 96
Синяк 217
Скрипица 24
Скрипун, *см.* скрипица
Сластушка, *см.* рядовка чешуйчатая
Сморчковая шапочка 253
Сморчок конический 253
— настоящий 250
Собачий груздь, *см.* груздь синеющий
Сопливник, *см.* валуй
Спарассис курчавый 311
Спатулария желтоватая, *см.* лопаточка грибная
Строфария сине-зеленая 162
— украшенная 166
Строчок гигантский 253
— обыкновенный 258
— осенний 258
Сухарь, *см.* подгруздок белый
Сухой груздь, *см.* подгруздок белый
Сыроежка бледно-желтая 64
— болотная 54
— буреющая 61
— вильчатая 61
— выцветающая 75
— девичья 64
— жгуче-едкая 54
— желтая 54
— желчная 60
— зеленая 52
— зеленоватая, *см.* сыроежка чешуйчатая
— зелено-красная, *см.* сыроежка лайковая
— золотисто-желтая 60
— золотисто-красная 60
— красивая 56
— красная 64
— лайковая 56
— лиловая 66
— ломкая 60
— невзрачная 56
— оливковая 64
— пищевая 52
— пурпурно-красная 75
— родственная 48
— розовая 66
— серая 66
— сереющая 48
— сине-желтая 48
— синяя 60
— цельная 56
— черная, *см.* подгруздок черный
— чернеющая, *см.* подгруздок чернеющий
— черно-пурпуровая 66
— чешуйчатая 52

Толкачик белый, *см.* поплавок белый
Толкачик серый, *см.* поплавок серый
Тремеллодон студенистый 266
Трутовик ветвистый, *см.* трутовик разветвленный
— зимний 201
— овечий **194**
— разветвленный 305
— серно-желтый 196
— чешуйчатый 196
Трюфель белый 250

Устричный гриб, *см.* вешенка обыкновенная

Цистодерма амиантовая 138
— зернистая 140
— пахучая, *см.* зонтик шелушистый
Цыган, *см.* груздь черный

Чага 201
Чернильный гриб, *см.* навозник серый
Чернуха, *см.* груздь черный
Черный березовый гриб, *см.* чага
Чернышь, *см.* груздь черный
Чесночник большой **117**
— дубовый **117**
— обыкновенный **117**
Чешуйница гребенчатая 272
— древесинная 304
Чешуйчатка боровая **154**
— ворсистая 154
— желто-зеленоватая 158

— золотистая 154
— ранняя **152**

Шампиньон августовский 146
— двукольцевой 140
— двуспоровый 140
— изящный, *см.* шампиньон розовопластинковый
— лесной **145**
— луговой, *см.* шампиньон обыкновенный
— обыкновенный 140
— перелесковый 145
— полевой 145
— розовопластинковый 146
— рыжеющий 279
Шишкогриб хлопьеножковый 304

Энтолома садовая 158
— щитковидная, *см.* энтолома садовая
— ядовитая 281

7 р.

Грибы — это ценный пищевой продукт. Они необычайно вкусны, ароматны, а по питательности их можно приравнять к хорошо выпеченному хлебу, фруктам, овощам. Только на территории Российской Федерации произрастает более 300 видов съедобных грибов. При надлежащем использовании этих ценных даров природы можно получить немало вкусных и полезных продуктов.